

AUSGABE 86 · OKTOBER 2022

CHAINED®

Journal

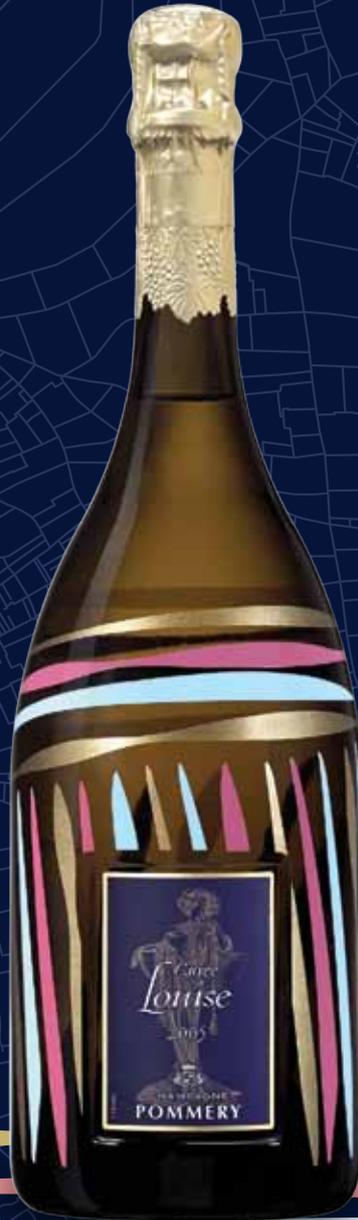




CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

Aÿ

Cramant



Avize

CUVÉE LOUISE 2005
L'EXCEPTION PAR POMMERY



Es muss nicht immer Kaviar sein... manchmal aber schon!

Klassische, unaufdringliche Eleganz, Noblesse und Luxus – gemischt mit der unverkennbaren Nonchalance. Das steht sowohl für die Chaîne des Rôtisseurs sowie auch für das Titelthema dieser Ausgabe: Kaviar.

Stellen Sie sich einfach vor, Sie sitzen in einem legendären Restaurant in Paris, Berlin oder Düsseldorf. Zeit für eine genussvolle Auszeit. Dann ist es auch schon mal Zeit für das ‚schwarze Gold‘, ganz gleich zu welcher Tageszeit. Kaviar ist nicht nur gesäuberter und gesalzener Fischrogen, Kaviar ist einfach eine Offenbarung!

Vor einigen Jahren war Kaviar fast verschwunden von den Speisekarten der einschlägigen Restaurants. Heute ist er wieder allgegenwärtig. Weil sich in den letzten Jahren zahlreiche spezialisierte Fischzuchten etablieren konnten, von Frankreich bis China, ist Kaviar wieder erhältlich. Auch in Deutschland – oft in besserer Qualität denn je. Ob pur gegessen, als Auftakt eines eleganten Dinners oder als Fest-Menü zelebriert – Kaviar hat für uns, die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs, doch immer Saison. Beim Getränk zum Kaviar scheiden sich allerdings oft die Geister: die einen lieben Wodka zum Kaviar, die anderen Champagner. Was bevorzugen Sie?

Das und vieles mehr können wir sicher bei den nächsten Chapitre in Berlin oder Meißen miteinander besprechen und vielleicht ergibt sich ja dort auch die Gelegenheit das Thema kulinarisch zu vertiefen.

Genießen Sie doch mal wieder den herrlichen Kaviar und ein Gläschen Champagner in einem der Mitgliedshäuser der Chaîne des Rôtisseurs oder einfach Zuhause.

VIVE LA CHAINE !

Ihr Jörg T. Böckeler
Chargé de Missions d'Allemagne



WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNGSO MMELIER

gemeinsam. vernetzen. inspirieren.



Macht mit beim Nationalen Wettbewerb 2023 der Chaîne des Rôtisseurs !

JEUNES CHEFS ROTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS

2023 werden beide Wettbewerbe an einem Tag & Ort stattfinden, so dass Ihr die Möglichkeit haben werdet Euch zu vernetzen und auszutauschen! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

SAVE THE DATE:

Montag, 03. April 2023 – Frankfurt am Main

Meldet Euch jetzt an auf: www.chaine.de oder mail@chaine.de

Es entstehen **keine Kosten** für den Teilnehmer (Hotel & Verpflegung)

Wir danken
unseren Sponsoren:



INHALT

6	Hotel- & Restaurant-Tipp Victor´s Seehotel Weingärtner
7	Hotel- & Restaurant-Tipp Adler Asperg
8 - 9	Bailliage National d'Allemagne Concours International des Jeunes Sommeliers 2022
10	reaktionell BLACK & YUM GenussRösterei
11	redaktionell Gasthaus zur alten Schule
12 - 14	Interview Jörg T. Böckeler & Jakob Stöhrer
15	redaktionell Baraccessoires Nassau
16 - 17	redaktionell Erster kassenloser Bio-Markt
18 - 19	Titelthema Kaviar
20 - 21	Titelthema Kaviarsorten
22	Titelthema Kaviar Genuss-Tipp
23	Anzeige nationaler Kooperationspartner Vranken Pommery
24 - 27	Titelthema Kaviar aus der Prunier Manufaktur
27	Rezept-Tipp Marinierte Spaghetti mit Prunier Caviar „Tradition“
28 - 29	Interview Markus Rüschi – Geschäftsführer AKI
29	Anzeige nationaler Kooperationspartner Robbe & Berking
30 - 31	Anzeige nationaler Kooperationspartner – PrioVino
32 - 35	redaktionell Getränke zum Kaviar
36	Anzeige Lifestyle
37	Anzeige nationaler Kooperationspartner – Wempe
38	redaktionell Villeroy & Boch
39	Wein-Tipp Weingut Lergenmüller
40	Wein-Tipp Weingut Schloss Reinhartshausen
41	redaktionell Schokolade & Wein
42 - 43	redaktionell Valrhona-Schokolade
44 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National Veranstaltungen Oktober 2022 – Januar 2023
82	International Veranstaltungen 2022/2023 & Impressum
83	Save the Date Grand Chapitre d'Allemagne Bodensee
84	Anzeige nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Interview –
Jörg T. Böckeler
& Jakob Stöhrer



Titelthema –
Kaviar



redaktionell –
Valrhona-Schokolade



VICTOR'S SEEHOTEL WEINGÄRTNER LANDHAUS-CHARME MIT SPA, SPASS UND SEE.

Herzlich willkommen im VICTOR'S SEEHOTEL WEINGÄRTNER – ein Haus mit Tradition, jedoch immer am Puls der Zeit. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1977 bis zum heutigen Tag begrüßt Gerold Weingärtner, Officier Maître Restaurateur, hier seine Gäste. Gelebte Gastlichkeit und der einladende Landhaus-Charme sind die Markenzeichen des 4-Sterne-Hotels, welches nur einen Steinwurf entfernt vom idyllischen Bostalsee, dem größten Freizeitsee Südwestdeutschlands, im saarländischen Nohfelden-Bosen liegt. In 93 komfortablen Zimmern und Junior-Suiten, dem attraktiven Wellnessbereich mit Innenpool, Whirlpool, Sauna und Infrarotwärmekabine sowie dem zauberhaften VICTOR'S ROMANTIK SPA, das mit entspannenden Massagen und Beauty-Treatments aufwartet, erleben Sie ganz besondere Wohlfühlmomente in familiärer Atmosphäre.

Zeit zum Genießen? Nehmen Sie Platz in WEINGÄRTNERS GENIESSERSTUBEN – das sind fünf charmante Stuben mit behaglichem Landhausflair: die einladende Wirtsstube, die naturverbundene Kräuterstube, die traditionelle Kaminstube, die urige Bierstube und die kleine, aber feine Elsässer Stube. Auf der Speisekarte des Hotel-Restaurants erwarten Sie regionale Köstlichkeiten und moderne Kreationen von Chefkoch Waldemar

Oks, Maître Rôtisseur – verfeinert mit handgepflückten frischen Kräutern aus dem Kräutergarten. Darf es zum Dessert vielleicht noch eine süße Gaumenfreude aus der hauseigenen Patisserie sein? Übrigens: Wenn Sie kein Stubenhocker sind, legen wir Ihnen die sonnenverwöhnte Terrasse ans Herz!

Gleich hinter dem Kräutergarten findet sich ein weiteres Highlight des Hauses: Als erstes Hotel im Saarland verfügt das VICTOR'S SEEHOTEL WEINGÄRTNER über eine eigene Bogensportanlage mit 3D-Trainingsareal und olympischer Bogensportwiese, welche von Hotelgästen kostenfrei genutzt werden kann. Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit wird diesen auch eine Leihausrüstung zur Verfügung gestellt. In Zusammenarbeit mit der Bogensportschule Saar vermittelt das Hotel zudem Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene im Einzel- oder Gruppentraining.

Neben dem VICTOR'S SEEHOTEL WEINGÄRTNER existieren noch dreizehn weitere, höchst individuelle VICTOR'S RESIDENZ-HOTELS in ganz Deutschland – das Portfolio reicht vom smarten Cityhotel mitten in Berlin bis zum 5-Sterne-Superior-Domizil in den Weinbergen der Mosel.

VICTOR'S SEEHOTEL WEINGÄRTNER

Bostalstraße 12 · 66625 Nohfelden-Bosen

Tel. 06852 889 - 0 · info.nohfelden@victors.de · www.victors.de



CHAINE-TRADITIONSHAUS

ADLER Asperg – seit 125 Jahren in Familienbesitz

Das Hotel-Restaurant ADLER Asperg im Landkreis Ludwigsburg begeht im Jahr 2022 sein 125-jähriges Jubiläum im Besitz der Familie Ottenbacher. Anno 1846 als Wohnhaus mit angeschlossener Küferei erbaut, erwarb es der Urgroßvater Christian Ottenbacher im Jahr 1897. Er richtete in dem heute noch bestehenden vorderen Gebäudeteil zunächst eine Metzgerei und eine zeitübliche Gastwirtschaft ein. Heute verfügt der ADLER jedoch mit Christian Ottenbacher jun. in der 4. Familien-Generation über ein mehrfach ausgezeichnetes 4-Sterne Superior-Hotel und ein exquisites Restaurant samt Michelin-Stern und weitere Restaurants.

Bereits 1995 übernahm Christian Ottenbacher mit seiner Frau Dr. Dory Ottenbacher den komplexen ADLER-Hotel-Restaurant- und Catering-Betrieb. Das Hotel verfügt über 30 Doppel- und 40 Einzelzimmer. Sehr begehrt sind bei den Gästen aus aller Welt die drei Themenappartements, die nach den namhaften Erfindern und Förderern des Automobils Gottlieb Daimler, Robert Bosch und Ferdinand Porsche benannt sind. Hinzu kommen 60 Außenparkplätze und sechs weitere Tiefgaragenstellplätze. Ein modernes

Hallenschwimmbad mit Sauna rundet den zeitgemäßen Komfort ab. Darüber hinaus verfügt das Hotel über acht separate Räume für Banketts, Feierlichkeiten und Tagungen bis zu 150 Personen.

Außerdem bewirtschaften die Gastronomen seit 2013 sehr erfolgreich die Schubart-Stube auf dem geschichtsträchtigen Hohenasperg.

Die Bailliage Baden-Württemberg ist stolz darauf, ein Chaîne-Haus mit einer über 50-jährigen Mitgliedschaft in ihren Reihen zu wissen.

Text & Fotos: Fritz Müller



Hotel-Restaurant ADLER Asperg

Stuttgarter Straße 2 · 71679 Asperg
Tel. 07141 26 600 · info@adler-asperg.de



DIE WELT ZU GAST IN DEUTSCHLAND: WIR SUCHTEN UND FANDEN DEN WELTBESTEN JUNG-SOMMELIER!

CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS 2022 MIT CHAPITRE IN WIESBADEN

11 junge, sympathische Talente und viele Mitglieder aus der ganzen Welt kamen zusammen um an dem Finale des Internationalen Wettbewerbs der Jeunes Sommeliers teilzunehmen. Natürlich war es für uns eine große Ehre diesen Internationalen Wettbewerb auszuüben.

Die Bailliage National d'Allemagne stellte ein dem Anlass entsprechendes Rahmenprogramm zusammen, um den jungen Wettbewerbern, den Besuchern und den Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs den Rheingau von seiner schönsten Seite zu zeigen.

Bereits am 14. September trafen die ersten Teilnehmer im Nassauer Hof in Wiesbaden ein. Als Auftaktveranstaltung gab es noch am gleichen Tag ein lockeres „get together“, um sich kennenzulernen.

An den darauf folgen beiden Tagen gab es spannende Exkursionen in den Rheingau. Unter anderem besuchten wir die Weingüter, Fritz Allendorf mit seiner berühmten „Allendorf's Farbenwelt“, Schloss Johannisberg und das berühmte Kloster Eberbach. Am Donnerstag Abend trafen wir uns im Landhaus Diedert zum Dîner Amical, am Freitag im Benner's Restaurant im wunderschönen Kurhaus in Wiesbaden. Bereits am Freitag Vormittag mussten alle Teilnehmer die theoretische Prüfung ablegen, damit drei Finalisten für Samstag ausgesucht werden konnten.

Das Finale des Concours International des Jeunes Sommeliers 2022 fand am Samstag Morgen im Hotel Nassauer Hof statt. Nachdem die drei Finalisten feststanden mussten sich diese nach einander den Aufgaben der weltweit anerkannten Jury stellen, die Aufregung war spürbar. Am frühen Abend stand der Weltmeister des diesjährigen Concours International des Jeunes Sommeliers 2022 fest:

DER 1. PLATZ GING AN:

Elliot Björkman aus Schweden

Gratulation! Was für eine Leistung!

Platz 2 ging nach Südkorea an Minjun Kim, Platz 3 nach Großbritannien an Freddie Johnson. Johanna Bergemann, die Deutschland vertrat wurde 4., eine großartige Leistung! Wir sind alle sehr stolz auf Sie!

Die Siegesprämien der Chaîne des Rôtisseurs International konnten sich sehen lassen:

Der Erstplatzierte erhielt € 2.500,- der zweite Platz € 1.500 und Platz 3 € 500,-

Wir wünschen allen Teilnehmern alles Gute für ihren weiteren beruflichen Weg. Es war eine tolle Stim-

mung und ein sehr anspruchsvoller Wettbewerb, da waren sich alle Teilnehmer einig; dennoch waren sie froh mitgemacht zu haben und sahen auch die neu geschlossenen Freundschaften als einen vollen Erfolg an. Nach der Siegerehrung mit anschließender feierlicher Inthronisation wartet das Grand Gala Dîner auf uns. Es waren vier abwechslungsreiche Tage ganz im Sinne der Bruderschaft. Junge Nachwuchstalente bekamen die Möglichkeit sich weltweit zu vernetzen und auszutauschen.

Es kamen so viele internationale Consœurs et Confrères um den Wettbewerb mit zu erleben - einfach toll - VIVE LA CHAINE !

*Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne
Fotos: Alexandra Kapherr*



AUS PURER FREUDE AM GENUSS

- DIE BLACK & YUM GENUSSRÖSTEREI -

Zwischen Münster und Warendorf liegt ein wahres Kleinod für Genussmenschen und Kaffeeliebhaber. Im schönen Hansestädtchen Telgte am historischen Marktplatz werden die Sinne des Feinschmeckers beseelend umschmeichelt. Das Eintauchen in die fesselnde Aromawelt der Spezialitätenkaffees ist wahrhaftig ein faszinierendes Sinneserlebnis und nicht selten ein aufregendes Gaumenabenteuer.

Die BLACK & YUM GenussRösterei mit ihrem Rösterei-Café, der Telgter KaffeeBar, gehört seit vielen Jahren zu den besten Adressen in Deutschland, wenn es um herausragende Kaffeequalität geht.

Beim Betreten des Cafés wird der Gast überwältigt von den betörenden Aromen, die der frisch gemahlene Röstkaffee und das Kaffeerösten im Raum verströmen. Der sehenswerte Trommelröster steht mitten in

der kleinen Genuss-Oase und sorgt für eine einzigartige Manufaktur-Atmosphäre. Hier ist das traditionelle Rösthandwerk hautnah erlebbar.

Die Baristi der Telgter KaffeeBar verführen mit erlesenen Köstlichkeiten aus der Kaffeewelt. Alles geschieht in Handarbeit. Die Kaffeebohnen werden frisch gemahlen, bevor der Kaffee von Hand aufgebriht oder nach italienischer Art gekonnt mit der Siebträgermaschine als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato zubereitet wird. Das große Vergnügen daran, die Gäste zu verwöhnen und besondere Genussmomente zu schaffen, ist an diesem Wohlfühlort allgegenwärtig.

Die Rösterei ist auch geschätzter Genuss-Lieferant für anspruchsvolle Gastronomie- und Hotelbetriebe.

Text & Fotos: Black & Yum GenussRösterei



BLACK & YUM GenussRösterei mit Telgter KaffeeBar
48291 Telgte · Markt 5 · Tel. 02504 932 33 77
genuss@blackandyum.de · www.blackandyum.de



GASTHAUS ZUR ALTEN SCHULE: PERSONALPROBLEM GELÖST

Das idyllische Gasthaus in einer denkmalgeschützten ehemaligen Schule im Kölner Stadtteil Brück wird von Sascha Halm geleitet. Er ist mit einer Brasilianerin verheiratet und hatte auf der mühsamen Suche nach Personal die Idee, ein Inserat in Brasilien aufzugeben. In Blumenau, einer ehemals deutschen Siedlung im Südwesten des riesigen Landes, meldeten sich zahlreiche Interessenten, und die Eheleute reisten zu Vorstellungsgesprächen dorthin.

Blumenau wurde 1850 von Deutschen gegründet und feiert alljährlich ein Oktoberfest nach Münchener Vorbild. Tatsächlich konnte das Ehepaar schnell mehrere Mitarbeiter gewinnen, wie der „Kölner

Stadt-Anzeiger“ berichtet. Inzwischen sind sechs Brasilianerinnen und Brasilianer am Start. Natürlich müssen zunächst die Sprachbarrieren überwunden werden, aber die Gäste regieren positiv und fühlen sich manchmal wie im Urlaub.

Ein temperamentvoller brasilianischer Abend war da der richtige Einstieg. „Wenn der Koch sich eingearbeitet hat, werden wir Rodizio machen“, sagt Sascha Halm. Das Gericht, Fleisch und Fisch am Spieß gegrillt, wäre dann das erste brasilianische Gericht auf der Speisekarte des gemütlichen Kölner Gasthauses.

Text: Ulla Heyder, Bailli | Fotos: Gasthaus zur alten Schule

Gasthaus zur Alten Schule

Olpener Straße 298 · 51109 Köln
Tel. 0221 844 888 · www.gasthaus-alte-schule.de



Jörg T. Böckeler (links) & Jakob Stöhrer (rechts)



KOSTENEXPLOSION IN DER GASTRONOMIEBRANCHE

*Interview mit Hommage Luxury Hotels Collection CEO Jörg T. Böckeler
und Jakob Stöhrer, General Manager Hotel Nassauer Hof Wiesbaden*

WAS HAT SICH SEIT BEGINN DER CORONA-PANDEMIE IN IHREM BETRIEB GEÄNDERT?

Jakob Stöhrer: Es hat sich viel verändert, kaum ein Bereich der deutschen Wirtschaft steht heute noch so gut da, wie vor der Pandemie. Und wir im Hotel- und Gastgewerbe waren von den Auswirkungen der Pandemie – vor allem der Lockdowns – besonders betroffen, da kaum noch jemand reisen oder ausgehen durfte. Alles in allem hat sich das Reise- und Konsum-Verhalten dadurch weltweit verändert. Das gilt insbesondere für den Geschäftsreise-Sektor: weniger Messen, weniger Kongresse, weniger Firmen-Events, viele Mitarbeiter im Homeoffice, weniger Geschäftsreisen. Wir haben im Hotel Nassauer Hof Wiesbaden, wie auch im Mutterkonzern, der gesamten Dorint Gruppe, natürlich darunter gelitten, obwohl wir auch einiges durch Individualgäste auffangen konnten. Jetzt läuft das Geschäft wieder besser und wir versuchen, das Gasterlebnis in unseren Häusern weiter zu optimieren, um aus unseren Gästen Stammgäste zumachen. Gleichzeitig sind wir dabei

Prozesse und Abläufe zu verbessern, um dem stark erhöhten Kostendruck zu begegnen.

Gottseidank konnten wir die Fluktuation im Unternehmen niedrig halten, haben keine Mitarbeiter gekündigt und nur wenige sind abgewandert. Das kommt uns jetzt zugute. Wir werden mit unserem hochmotivierten Team die Servicequalität unserer Dienstleistungen weiterhin auf einem hohen Niveau halten. Dabei wird uns auch die notwendige Digitalisierung helfen, um für den Gast die Prozesse zu vereinfachen.

LEBENSMITTEL, ENERGIE, PERSONAL – ALLES WIRD DERZEIT TEURER. WIE WIRKT SICH DAS AUF DIE GASTRONOMIE- UND HOTELBRANCHE AUS?

Jörg T. Böckeler: Wir leiden – wie alle Unternehmen – unter einem hohen Kostendruck. Die durchschnittliche Kostensteigerung beläuft sich derzeit in unserer Branche auf 30 bis 35 Prozent. Ein Großteil davon entfällt auf Energiekosten. Besonders betroffen sind

davon unsere Hotels mit großen Spa-Bereichen. Und die Inflation steigt weiter. Dennoch können wir nicht beliebig unsere Preise und Raten erhöhen.

WO MERKEN SIE DIE PREISSTEIGERUNGEN DERZEIT AM DEUTLICHSTEN?

Jörg T. Böckeler: Wie alle Branchen und private Haushalte bei den steigenden Energiekosten. Eine weitere Herausforderung unseres Gewerbes ist die aktuelle Erhöhung der Tarifverträge. Keine Branche in Deutschland hat jemals Tariferhöhungen hinnehmen müssen, die sich – je nach Bundesland – auf 9 bis zu 32 Prozent belaufen. Das müssen wir erst einmal zusätzlich verdauen! Aber auch der Verbraucherindex für Nahrungsmittel ist so hoch wie nie. Das bedeutet, dass wir in den Hotels auch einen deutlich höheren Wareneinsatz haben.

ERWARTEN SIE, DASS DIE KOSTEN SO HOCH BLEIBEN?

Jörg T. Böckeler: Vorerst zeichnet sich noch kein Ende der Kostenexplosion ab. Wir hoffen aber, dass wir die derzeit noch ansteigende Preisspirale bald – mit Hilfe der Bundesregierung – in den Griff bekommen. Denn wir können leider die ansteigenden Energiekosten, den erhöhten Wareneinsatz und die massiv steigenden Personalkosten nicht in der Form in unserer Preisgestaltung abbilden.

SEIT MONATEN GIBT ES PROBLEME BEI LIEFERKETTEN. BEKOMMEN SIE IHRE WAREN NOCH?

Jakob Stöhrer: Natürlich haben wir alle Beschaffungsprobleme. Lebensmittel bekommen wir allerdings derzeit ohne Einschränkungen, so dass wir unseren Gästen die gewohnte Qualität bieten können. Beim Einkauf der Lebensmittel sind wir inzwischen auf regionale und lokale Produzenten umgestiegen, um die Lieferketten auch im Sinne der Nachhaltigkeit zu optimieren.

Allerdings haben wir es zurzeit mit einer anderen Form der Beschaffungsproblematik zu tun: Bei den Getränken zum Beispiel führt eine Verknappung der Glasflaschen zu Lieferengpässen und damit sofort wieder zu Preiserhöhungen bei Wein, Champagner, Spirituosen, Bier und Softdrinks, inklusive Mineralwasser.

MAN HÖRT AUCH IMMER WIEDER VON FEHLENDEM SERVICEPERSONAL/FACHKRÄFTEMANGEL. WORAN LIEGT DAS?

Jakob Stöhrer: Von Fachkräftemangel sprechen wir primär nicht mehr. Es macht sich ein genereller Arbeitskräftemangel bemerkbar. Das hat sicher damit zu tun, dass sich die Babyboomer-Jahrgänge in diesen Jahren in den Ruhestand verabschieden und die



nachrückenden Jahrgänge deutlich geburtenschwächer sind. In einer Studie ist ermittelt worden, dass in den kommenden 15 Jahren in Deutschland rund 30 Prozent der Erwerbstätigen wegfallen und die junge Generation parallel diese Lücke wohl nicht schließen kann. Hier müssen wir in unseren Produktions- und Serviceabläufen umdenken.

WAS KÖNNEN BETRIEBE TUN, UM NEUE MITARBEITER ZU FINDEN UND AUCH, UM BISHERIGE MITARBEITER ZU HALTEN?

Jörg T. Böckeler: Zunächst mal müssen wir das Image der Branche aufpolieren und unsere Attraktivität als Arbeitgeber in den Vordergrund stellen. Wir müssen interessierte Arbeitnehmer für unsere, die wohl schönste Branche der Welt, begeistern, sie davon überzeugen, dass es – vor allem auch international – jede Menge Aufstiegschancen gibt. Daher müssen wir dafür Sorge tragen, dass unsere Teams gerne im Hotel arbeiten und Spaß an ihrem Job haben. Wir müssen unsere #HotelHelden immer wieder individuell ansprechen, Perspektiven erlebbar machen und dafür sorgen, dass jede Tätigkeit sinnvoll ist. Das gelingt unter anderem, indem wir unsere Unternehmensphilosophie und unseren Wertekosmos gemäß unserem Leitbild, „Der goldene Faden“, vorleben.

AUCH FÜR IHRE GÄSTE WIRD ALLES TEURER. MERKEN SIE EIN VERÄNDERTES BUCHUNGSVERHALTEN?

Jakob Stöhrer: Es wird inzwischen überlegter, aber spontaner gebucht. Wenn aber sich ein Gast für einen Aufenthalt in einem unserer Hommage Hotels entscheidet, hat er zumeist hohe Ansprüche in Sachen Dienstleistung. Und das wissen wir – also machen wir die Gästelerfahrung zu einem echten Erlebnis. Unser Credo: „Where moments make memories“ spüren die Gäste vom herzlichen Check-in bis zur Verabschiedung. Mein Team und ich tun – trotz hoher Kosten und Anforderungen – auch gerade jetzt in den schwierigen Zeiten alles, um jedem Gast den Aufenthalt im Nassauer Hof zu einem Erlebnis werden zu lassen. Genauso wie meine Kollegen in

ihren Häusern auf Sylt, in Bremen, Düsseldorf, Baden-Baden und demnächst in Kitzbühel. Probieren Sie es aus...

WAS SIND IHRE DREI TIPPS, UM AKTUELL ERFOLGREICH IN DER GASTRONOMIE/IM HOTELGEWERBE ZU BLEIBEN?

Jakob Stöhrer:

1. Wir müssen unsere Mitarbeitenden jeden Tag positiv inspirieren, dabei weniger kompliziert denken, Abläufe neu definieren und die Digitalisierung stärker umsetzen
2. Wir müssen unseren Gast jeden Tag aufs Neue von uns begeistern und die Herausforderungen aus dem Gästelerlebnis heraushalten, Service ist die Droge der Zukunft!
3. Wir müssen zeitgemäße Produkte/Angebote entwickeln, alte Service-Mythen abstellen, „alte Zöpfe abschneiden“ und das empathische Gästelerlebnis in den Vordergrund stellen.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH VON DER POLITIK?

Jörg T. Böckeler: Das wir als systemrelevante Branche wahrgenommen werden!

VIELEN DANK FÜR DAS INTERVIEW



DIE EDLEN BARACCESSOIRES NASSAU

Eine gut ausgestattete Bar gehört zur gepflegten Tischkultur und sorgt für die Happy Hour zu Hause. Die erfolgreiche Bar- und Cocktailserie NASSAU – bestehend aus Eisbehälter, Weinkühler, Tablett, Cocktail-Shaker, Flaschenöffner sowie einer großen Punchbowl wird erweitert.

Ob Cocktail oder Longdrink: Diese hochwertigen Baraccessoires verleihen Ihrer Hausbar ein ganz besonderes Upgrade. Das unempfindliche Material ist robust und alltagstauglich, eine feine Hammerstruktur sorgt für exklusiven Charakter. Dieses Set besteht aus Flaschenöffner, Rührlöffel, Messbecher (Barmaß), Stößel und Barsieb.

154047 NASSAU - BARZUBEHÖR

6-teiliges Set, Edelstahl, gehämmert
UVP: 179,00 EUR

Mit diesen Flaschenverschlüssen können Sie geöffnete Weine sicher bis zum nächsten Genuss lagern, ohne dass wertvolle Aromen verloren gehen. Die feine Hämmerung verleiht ihnen einen eleganten optischen und haptischen Charakter. Das robuste und unempfindliche Material mit der praktischen Gummierung für einen sicheren Halt macht sie darüber hinaus besonders alltagstauglich. Die Lieferung umfasst zwei unterschiedliche Formen in einer eleganten Geschenkbox.

154048 NASSAU - FLASCHENSTOPFEN

2-teiliges Set, Edelstahl, gehämmert
Im Geschenkkarton
UVP: 29,95 EUR

Kleine Unregelmäßigkeiten in Form, Oberfläche oder anderen Details entstehen während der handwerklichen Produktion und verleihen jedem Artikel einen individuellen Charme. Jedes einzelne Exemplar ist ein Unikat.

BEZUG ÜBER: www.fink-shop.com



DEUTSCHES START-UP ERÖFFNET WELTWEIT ERSTEN KASSENLOSEN BIO-MARKT IN HAMBURG



Autonomo, ein 2021 gegründetes Hamburger Einzelhandelstechnologie-Start-up, eröffnete am 18. August den ersten kassenlosen Supermarkt in Hamburg – und damit den ersten autonomen Laden, der von einem deutschen Start-up entwickelt wurde. Um den neuen HOODY-Markt in Hamburg Eppendorf zu betreten, scannen Kunden am Eingang eine App; danach übernehmen fortschrittlichste Technologien den größten Teil der Arbeit. Statt Kassen und Kassierern erwarten die Kunden Community Manager, fast durchgehende Öffnungszeiten und ein hochwertiges Bio-Sortiment für ein schnelles, kontaktloses und komfortables Einkaufserlebnis.

Die rapide Entwicklung und Verbreitung autonomer Einzelhandelstechnologien wird derzeit von zwei Seiten vorangetrieben: Einerseits steht der lokale Handel durch den angespannten Arbeitsmarkt unter enormem Druck. Andererseits verlangen Kunden nach mehr Komfort sowie nachhaltigen Produkten und Geschäftsmodellen. Auch die Bereitschaft zur Nutzung neuer Technologien hat sich während der Pandemie erhöht. Der HOODY-Biomarkt in Hamburg Eppendorf wird diesen gestiegenen Ansprüchen gerecht.

Im ersten HOODY-Markt – der Name leitet sich von NeighbourHOOD, also Nachbarschaft ab – in Hamburg Eppendorf, können Einkäufer komfortabler, kontaktlos und nahezu rund um die Uhr einkaufen:

Um den Laden zu betreten, laden sie eine App herunter, die sie am Eingang scannen. Danach stecken sie ihr Mobiltelefon weg und kaufen einfach genauso ein, wie sie es schon immer getan haben. Bei Fragen zum Sortiment oder der Technologie steht ihnen das Personal vor Ort zur Seite. Sobald ein Kunde alles zusammen hat, wird der Laden einfach verlassen – ganz ohne Warteschlangen und Verzögerungen.

Möglich ist das durch den Einsatz von Kameras und Computer Vision: Die Technologie ordnet Produkte anonym Personen zu, wenn etwas eingepackt oder zurückgelegt wird. Auch eine Quittung wird nach Verlassen des Geschäfts automatisiert verschickt.

Dabei ist die Technologie DSGVO-konform und schützt stets die Privatsphäre der Kunden. Anstelle von Kassen und Kassierern erwartet die Kundschaft also ein schnelles, kontaktloses und komfortables Einkaufserlebnis, und das fast 24/7. Dabei führt der hyperlokale HOODY-Markt ein vollständig biologisches Sortiment,

das ebenso wie die Preisgestaltung datengetrieben, aber unter liebevoller Aufsicht der Community Manager, auf die Nachbarschaft zugeschnitten ist.

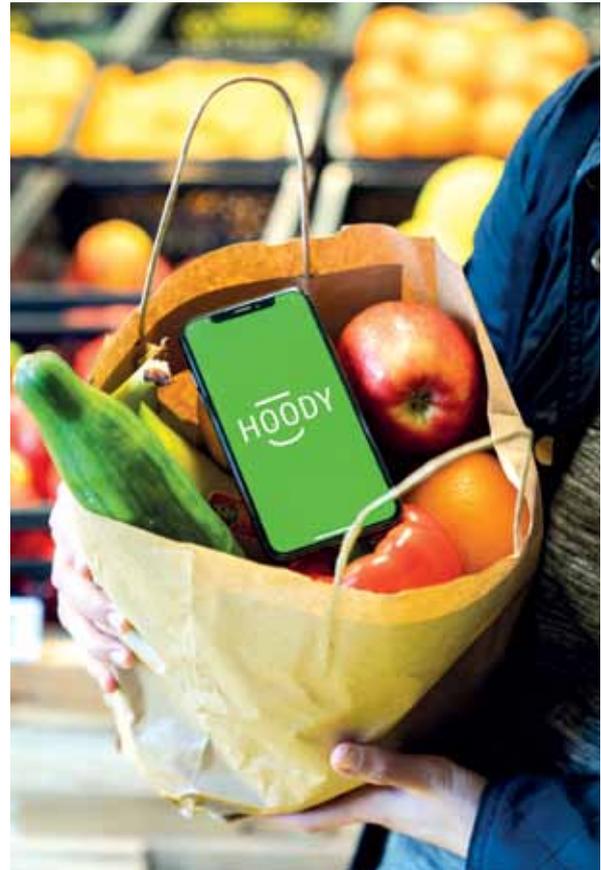
WIN-WIN-WIN-SITUATION FÜR EINKÄUFER, EINZELHÄNDLER UND MITARBEITER

Der Ansatz von Autonomo unterscheidet sich drastisch von dem der internationalen Konkurrenz. Die Vision der Gründer ist es, den Einzelhandel für Kunden und Retailer zu vereinfachen, das Einkaufserlebnis menschlicher zu gestalten und einigen großen gesellschaftlichen Herausforderungen entgegenzuwirken: durch die Wiederbelebung vom Handel in lokalen Nachbarschaften, das Schaffen von Versorgungskonzepten für ländliche Gegenden, die Stärkung regionaler Lieferanten, sowie die Schaffung neuer attraktiver Einkaufserlebnisse und Arbeitsplätze.

Einzelhändlern hilft das hochprofitable Geschäftsmodell dabei, Probleme bei der Suche nach Mitarbeitern für den Beruf des Kassierers zu lösen. Bei HOODY werden Mitarbeiter zu Community Managern mit sinnereichen Jobs, die der Kundschaft beratend zur Seite stehen. Die hohe Kosteneffizienz der Märkte ist dabei quasi ein notwendiger Nebeneffekt – nicht jedoch der eigentliche Antrieb der Gründer.

In den kommenden Monaten will Autonomo weitere Märkte in ganz Deutschland eröffnen, bevor im Jahr 2023 die internationale Expansion beginnt. Bereits heute haben mehrere Handelspartner Vereinbarungen mit Autonomo unterzeichnet, um die Technologie zu integrieren.

Das Autonomo Gründerteam wird vom Geschäftsführer und Harvard-Alumni James Sutherland, Patrick Mueller-Sarmiento, dem ehemaligen langjährigen CEO von Metro/real, Pradeep Vallat, einem erfahrenen Tech-Unternehmer, Ralf Frenzel, einem Unternehmer und Fachmann für Einzelhandels-Lebensmittelkonzepte sowie weiteren Experten aus den Bereichen Einzelhandel, Lebensmittel und autonome Technologien geleitet.



„Unser Bestreben war es, das einfachste und überzeugendste Einkaufserlebnis zu schaffen. Und ich denke, genau das haben wir auch verwirklicht: Wir haben einen Markt geschaffen, der neu und innovativ ist, aber gleichzeitig auf eine besondere Art und Weise vertraut wirkt“, sagt Patrick Mueller-Sarmiento, Gründer und Chairman von Autonomo.

QUICK-FACT

Die Zahl autonomer Geschäfte ist in den letzten zwölf Monaten von 80 auf 250 gestiegen, und es wird prognostiziert, dass sie in den nächsten fünf Jahren auf 12.000 Geschäfte anwachsen wird.



KAVIAR

Kaviar ist eine der teuersten Delikatessen auf der ganzen Welt. Stilgerecht wird er in der Originaldose oder in einer Kristallschale auf Eis gekühlt und mit einem Perlmutter- oder Goldlöffel serviert.

Schönes Silber oder anderes Metall tut's leider nicht, die schwarzen Perlen würden mit dem Metall reagieren und einen unschönen Beigeschmack entwickeln. Als Getränk empfiehlt sich Champagner oder gut gekühlter Wodka.

Das Kilo echter Kaviar kann weit über 1000 Euro kosten. Der Gipfel der Extravaganz ist weißer Kaviar, der aus den Eiern von Albino-Stören mit angeborener Pigmentstörung gewonnen wird. Pro Jahr wer-

den auf dem gesamten Erdball nur um die 10 Kilo davon produziert, dafür muss man dann aber auch weit über 30.000 Euro für ein Kilo der blassgelben Eier investieren.

Echter Kaviar darf sich nur der Rogen von Stören nennen, wobei hier nach Sorten unterschieden wird, je nachdem von welchem Stör der Rogen stammt. Ein guter Rogen braucht Jahre, teilweise sogar Jahrzehnte, um heranzureifen: Von der Aufzucht des Fisches bis zur Veredelung hin zum echten Kaviar können 30 Jahre vergehen.

VORKOMMEN

Da die natürlichen Störbestände im Kaspischen und im Schwarzen Meer durch stark verschlechterte Umweltbedingungen und Überfischung inzwischen so gut wie ausgerottet sind, ist Kaviar aus Wildfang

auf legalem Wege nicht mehr erhältlich. Doch die Zucht von Stören für die Kaviarproduktion ist so gut entwickelt, dass der gefarmte Kaviar geschmacklich absolut mithalten kann.

SAISON

Die kontrollierte Zucht hat den Vorteil, dass der Kaviar jederzeit absolut frisch und unter perfekten Kühlbedingungen geliefert werden kann. Und das hat auch Einfluss auf die Möglichkeiten der Verarbeitung des Kaviars.

GESCHMACK

Der Rogen wird durch Timing und ausgewählte Zutaten zum hochwertigem Kaviar, indem er nach dem Spülen und Salzen für einige Monate bei minus 4 Grad gereift wird. Wird der frische Kaviar nur mild mit 2 bis maximal 4 Prozent Salz gewürzt, schmückt ihn die Bezeichnung „Malossol“. In der luftdicht verschlossenen Metalldose er hält sich bei zwischen 0 und 4 Grad (kälter darf es nicht sein, viel wärmer aber auch nicht) um die drei bis acht Monate. Nach dem Öffnen der Dose sollte er innerhalb von drei Tagen genossen werden.

Das Salzen dient übrigens nicht nur der Konservierung, sondern ist auch dafür verantwortlich, dass die bei der Ernte blassgrauen Störeier sich etwas dunkler verfärben. Bei den Feinschmeckern nicht ganz so hochgeschätzt, sind sowohl der für längere Haltbarkeit gemachte Salz- oder auch Fasskaviar mit einem Salzgehalt von 10 bis 12 Prozent, als auch der bei 60 Grad pasteurisierte Kaviar im Glas. Die Wärmebehandlung zum Zwecke der Konservierung kommt vor allem bei der Produktion von „falschem“ Kaviar aus anderen Fischarten als dem Stör zum Einsatz.

SCHON GEWUSST ...

Grundsätzlich kann man aus jedem ungiftigen Fisch auf die gleiche Weise wie beim Stör Kaviar herstellen – Fischeier salzen und gegebenenfalls zusätzlich

pasteurisieren, um die Haltbarkeit zu verlängern. Selbst aus pflanzlichen Meereslebewesen kann man Kaviarartiges zaubern...

MEHR ODER WENIGER ENTFERNT VERWANDTE

Bei Tobiko handelt es sich um die winzig kleinen, sehr bissfesten Eier von fliegenden Fischen. Diese unterschiedlich eingefärbte Spezialität stammt aus Asien und wird gerne als knackige, geschmacklich aber eher unauffällige Deko zum Beispiel auf Sushi platziert.

Seehasen-Kaviar, auch Deutscher Kaviar genannt, ist von Natur aus blassrosa, wird aber für den Handel tiefschwarz oder grell rot eingefärbt, um ihn den teuren Kaviarsorten ähnlicher zu machen. Er ist ziemlich stark gesalzen und hat eher dekorativen als kulinarischen Wert.

Bottarga (so heißt er in Italien, es gibt daneben spanische, französische und griechische Pendanten) geht geschmacklich zwar in eine völlig andere Richtung als Kaviar, aber auch hier handelt es sich um (stark!) gesalzene Fischeier, die allerdings auch noch gepresst und getrocknet werden. Dieser Rogen von Seehecht, Kabeljau oder Thunfisch ist so fest, dass er entweder als Würze über Speisen wie Pasta gerieben, oder in hauchdünnen Scheiben als Brotbelag oder ähnlich wie Carpaccio genossen wird.

Vegetarischer Kaviar wird meistens auf Basis von Geliermitteln aus Braunalgen hergestellt. Hier geht es in erster Linie um die kaviarartige Optik der kleinen Kügelchen. Sie werden zwar auch mit Aromen und Farbstoffen in Richtung „Fisch“ getrimmt, gerade in der Molekularküche gibt es aber unendlich viele Spielarten wie zum Beispiel Melonenkaviar. Auch hier steht eher der dekorative Aspekt im Mittelpunkt.

MEHR INFORMATIONEN:

www.deutscheseede.de



KAVIARSORTEN

Hier finden Sie die Beschreibungen der Geschmacksqualitäten der wichtigsten Kaviarsorten, sowie deren Herkunft und den durchschnittlichen Marktpreis.

BELUGA KAVIAR

Beluga Kaviar ist einer der teuersten Kaviarsorten weltweit. Er stammt von den schlachtreifen Stören, die ausschließlich aus dem Schwarzen Meer kommen. Bei dieser Stör-Spezies handelt es sich um den sogenannten Europäischen Hausen (*Huso huso*), der auch Belugastör genannt wird. Zur Herstellung des Beluga Kaviars ist keine andere Fischart zugelassen. Den weiblichen Exemplaren werden die etwa 3,5 mm großen Eier entnommen und veredelt. In der Farbe ist der Beluga Kaviar Hellgrau bis zu dunklem Anthrazit und zeichnet sich durch einen milden, fast cremig-sahnigen Geschmack aus. Der Preis pro Kilo geht bis zu 6.000 Euro.

KALUGA KAVIAR

Bei dem Kaluga Kaviar handelt es sich um eine Kreuzung des Kaluga (*Huso dauricus*) und des Amur Störs (*Acipenser schrenckii*). Daraus kommt eine besondere Kaviarsorte hervor, die im Geschmack und Qualität dem Beluga Kaviar nahe kommt. Auch optisch ähneln sich diese Kaviarsorten. Weiterhin ist der Kaluga Kaviar für seine sehr weichen und geschmeidigen Perlen bekannt, die eine Größe bis zu 3,5 Millimeter oder mehr erreichen können. Der Kilopreis liegt zwischen 800 und 1000 Euro pro Kilogramm.

NACCARI KAVIAR

Der Naccarii Kaviar wird von einem italienischen bzw. adriatischen Stör (*Cipenser naccarii*) gewonnen. Er zeichnet sich durch einen leicht nussigen Geschmack mit typisch salziger Note aus und wird

ALMAS KAVIAR

Der Almas Kaviar gehört zu den teuersten Delikatessen weltweit. Mit einem Preis von mehr als 30.000 Euro ist er ein Luxusgut. Der Name Almas bedeutet auf persisch Diamant, und genauso präsentiert sich diese Kaviarsorte aus dem Iran. In hellgelber, cremeweißer Farbe, bis fast elfenbeinfarbig schimmern die kleinen Perlen in einer Größe bis zu 3,5 Millimeter. Entnommen wird der Almas Kaviar den besonders alten Beluga-Stören (*Huso huso*). Sie müssen ein Alter von wenigstens 60 Jahren erreicht haben, bis man ihnen die Eier entnimmt. Hergestellt werden deshalb nur ca. 20 bis 30 Kilogramm pro Jahr.

unter anderem in Spanien hergestellt. Die handverlesenen Perlen haben eine bräunliche Farbe. Sein Preis liegt bei ca. 800 Euro pro Kilogramm. Obwohl der Adriatische Stör lange Zeit für die Aquakulturen als ungeeignet galt, konnte seine Züchtung im Laufe der Jahre mit viel Mühe etabliert werden. Spanien hat sich als erfolgreiches Land für die Zucht des *Naccarii* Kaviars einen Namen gemacht.

OSIETRA KAVIAR

Auch wenn Osietra Kaviar als kleiner Allrounder unter den Genießern gilt, zählt er zu den ebenfalls sehr kostspieligen Kaviar-Sorten. Osietra Kaviar zeichnet sich durch dunkle Farbe, ein würziges Aroma und feste Membran aus. Mit 2,2 bis 2,5 mm Korngröße ist er deutlich kleiner als der Beluga Kaviar. Dennoch können einzelne Exemplare auch größer sein. Der Preis für den Osietra Kaviar beläuft sich auf ca. 3500 Euro pro Kilogramm. Gewonnen wird der Osietra Kaviar aus dem Russischen Stör (*Acipenser gueldenstaedtii*) und dem Sibirischen Stör (*Acipenser baerii*).

SCHRENCKI KAVIAR

Der Schrencki Kaviar zeigt eine hellbraun, grün bis bräunliche Farbe. Er verfügt über einen sehr angenehmen, nussigen Geschmack mit milder salziger Note. Die Korngröße dieses günstigen Kaviars liegt zwischen 2,4 und 2,7 Millimeter. Feste Perlen und eine klare Körnung sind seine typischen Merkmale. Sein Marktpreis liegt bei durchschnittlich 1000 Euro pro Kilogramm. Gewonnen wird der Schrencki von Amur-Stören (*Acipenser schrenckii*) unter anderem in China. Er wird häufig auch als der unechte Kaviar bezeichnet, kommt aber in Qualität und Geschmack nah an die hochwertigeren Kaviar-Sorten.

SEVRUGA KAVIAR

Der Sevruga Kaviar wird dem gleichnamigen Stör

(*Acipenser stellatus*) entnommen. Dieser Fisch gilt als der kleinste Stör, dessen kleine Perlen (ca. 2 mm Größe) nur zweimal jährlich entnommen werden können. Geschmacklich zeichnet sich der Sevruga Kaviar durch einen würzigen und kräftigen Geschmack aus. Die kleinen Körner haben eine feine Haut, weshalb die Herstellung, ähnlich wie beim Beluga Kaviar, sehr herausfordernd sein kann. Farblich zeigt sich der Sevruga Kaviar in einem Spektrum verschiedener Grautöne bis zu Schwarz. Der durchschnittliche Preis liegt bei ca. 800 Euro pro Kilo, bei herausragender Qualität kann der Sevruga Kaviar jedoch auch 1000 Euro erreichen.

WEISSER KAVIAR

Der Weiße Kaviar stammt den Stören ab, die eine Pigmentstörung aufweisen. Um diesen Kaviar zu ernten, werden die sogenannten Albino-Störe gezielt gezüchtet. Das Ergebnis ist ein weißlich-gelber Kaviar, der sehr selten und ausgesprochen teuer ist. Der Weiße Kaviar gilt als eine der teuersten Delikatessen der Welt. Jährlich werden nur ca. 12 Kilogramm davon hergestellt. Der Preis liegt zwischen 15.000 und 33.000 Euro pro Kilogramm! Der milde, leicht nussige Geschmack ist einmalig und bei Feinschmeckern sehr begehrt. Hergestellt wird der extrem seltene Weiße Kaviar unter anderem in Salzburg.

WILDLACHS (KETA) KAVIAR

Mit nur ca. 220 Euro pro Kilogramm ist der Wildlachs Kaviar eine günstige Alternative für die in der Regel sehr kostspieligen Stör-Perlen. Bezeichnend für den Keta-Kaviar sind die leuchtend orangefarbenen Körner mit zarter Schale. Dieser Kaviar wird nach der Malossol-Methode gesalzen und erzeugt ein feines Aroma mit intensivem Geschmack. Hergestellt wird er meist in den Aquakulturen Alaskas und wird in die ganze Welt exportiert.

GENUSS-TIPP

TIPPS RUND UM KAVIAR

Für ungetrübten Kaviar-Genuss ist es wichtig, einige Grundregeln zu beachten:

LAGERUNG

Eine ungeöffnete Dose mit frischem Kaviar kann bei konstanter Kühlung problemlos bis zu zwei Monaten aufbewahrt werden - optimaler Weise bei einer Temperatur zwischen -2° und $+2^{\circ}$ C. In den meisten modernen Kühlschränken gibt es eine Null-Grad-Zone; hier ist Ihr frischer Kaviar gut aufgehoben. In diesem Temperaturbereich wird das Gefrieren des Kaviars durch seinen Salzgehalt verhindert. Da Qualitäts-Kaviar immer nur leicht gesalzen wird, um die Haltbarkeit zu verlängern, sollten Sie Kaviar niemals unter -6° C lagern, da sich Geschmack und Konsistenz der Körner stark verändern würden.

HALTBARKEIT

Nach dem Öffnen der Dose sollte Kaviar möglichst rasch verzehrt werden: Reste können noch etwa drei Tage lang gegessen werden, sofern sie konstant gekühlt wurden. Allerdings lässt die Qualität in Geschmack und Konsistenz schnell nach, sobald die Verpackung einmal geöffnet wurde.

DAS PASSENDE BESTECK

Wir empfehlen Ihnen, für den Verzehr von Kaviar Löffel aus Perlmutter oder Horn zu verwenden, da diese den Geschmack des Kaviars nicht beeinflussen. Auf gar keinen Fall für den Genuss von Kaviar geeignet sind Löffel aus Silber oder anderen Metallen, da



diese oxidieren können und selbst hochwertigsten Kaviar fischig schmecken lassen. Auch Edelstahl ist für den Verzehr von Kaviar nicht geeignet.

SERVIEREN

Frischer Kaviar sollte stets kühl serviert werden - am besten auf Eis, da er so seinen feinen Geschmack am besten entfalten kann. In speziellen Kaviar-Servierschalen gelingt ein stilvolles und zweckmäßiges Anrichten am besten; diese sind oft ebenfalls aus Perlmutter oder anderen den Geschmack des Kaviars nicht beeinflussenden Materialien. In unserem Online-Shop können Sie unter der Rubrik „Kaviar-Accessoires“ das passende Gerät für den perfekten Kaviar-Genuss bestellen.

BEILAGEN ZUM KAVIAR

Eine klassische Beilage zu echtem Kaviar sind Blinis, kleine Buchweizen-Pfannkuchen, und Sauerrahm; auch gebutterter Toast oder kleine Kartoffelpuffer mit Crème Fraîche werden gerne zu Kaviar serviert. Wir raten in diesem Zusammenhang davon ab, das feine Aroma Ihres Spitzen-Kaviars mit allzu intensiven Geschmacksträgern, wie etwa Zitronensaft oder Zwiebeln, zu überdecken. Sie bringen sich nur um einen Großteil des Genusses.

MEHR ÜBER KAVIAR: www.kaviar.de



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



L'ART DU CHAMPAGNE
SINCE 1836



KAVIAR AUS DER PRUNIER MANUFACTURE

Um feinsten Kaviar zu finden, muss man nicht in die Ferne fahren.

Etwa eine Autostunde von der südwestfranzösischen Stadt Bordeaux entfernt liegt die Aquakultur und Kaviar-Produktionsstätte von Prunier.

Die Störe kommen als fingerlange Winzlinge und wachsen in acht Jahren zu gut 1,50 Meter langen, stahlgrauen Riesen heran, die träge durch die Becken gleiten. Im Gegensatz zu geschlossenen Teichsystemen, die mit temperiertem Wasser die Natur überlisten und kontinuierlich produzieren, wird hier nur zweimal, im Frühling und im Herbst, „geerntet“.

Im Normalfall erreicht der Prunier-Stör eine Länge von 140 Zentimetern und wiegt 8 bis 10 Kilogramm. Etwa ein Zehntel davon entfallen auf die inneren Werte, den Rogen, und der ist kostbar und eine der delikatesten Gaumenfreuden der Welt. Dieser Kaviar ist von einer ungeheuren Klarheit. Schonend produziert hat unser Farm-Kaviar von Prunier längst Perfektion erreicht und ist eine erstaunliche Alternative zum traditionellen Kaviar aus dem Kaspischen Meer.

Dabei verlangt das Farmen von Stören eine große Sorgfalt und Ausdauer. In der Aquakultur von Prunier bewegen sich die Fische in Flusswasser. Die offene Anlage – umgeben von idyllischem Grün – wird durch gefiltertes Wasser der Isle, eines Nebenflusses der Dordogne gespeist. Die Störe sind nach Alter, später nach Reifegrad in Bassins sortiert. Wenn nach etwa zwei Jahren das Geschlecht einwandfrei zu bestimmen ist, werden weibliche und männliche Störe getrennt. Für Letztere ist hier Endstation. Sie werden zu schmackhaften Filets weiterverarbeitet.

Die weiblichen Störe hingegen werden noch vier bis sechs Jahre lang in der Aquakultur wachsen, bis sie geschlechtsreif sind. Das passiert nicht zur gleichen Zeit und deshalb wird jeder einzelne Fisch per Ultraschall untersucht. Wenn beim Weibchen reifer Rogen festgestellt wird, gibt eine Biopsie Auskunft darüber, in



welchem Stadium er ist. Wenn der Stör im Spätherbst keinen Kaviar trägt, wird er zurückversetzt und dann wird er eventuell im nächsten Frühjahr so weit sein, gemeinsam mit der nächsten Generation.

Weibchen mit vielversprechendem Rogen hingegen wandern in ein anderes Becken. Dort werden sie ohne zusätzliche Nahrung nur noch mit Grundwasser gefüttert und „geklärt“. Das heißt, dass sie eine Woche lang auf Diät gesetzt werden. So reinigen sie sich mehr oder weniger selber, was einen frischeren Kaviar zur Folge hat.

Acht Jahre sind die Störe nun etwa alt. Acht Jahre, in denen es um ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden ging. Erst, wenn das ideale Stadium für die Herstellung von bestem Qualitätskaviar erreicht ist, wird der Rogen entnommen. Dann muss der Fisch, dessen Aufzucht mit so viel Arbeit verbunden war, sein Leben lassen. Während der Saison im Herbst und Frühjahr sind das etwa 200 Tiere pro Tag. Das schmackhafte Störfleisch findet sich dann wieder auf den Speisekarten von Restaurants und im Fischhandel.

Dauert es auch sehr lange, bis Störe geschlechtsreif sind, so geht es in der Produktion sehr schnell: Der entnommene Eistrang wird unter fließendem Wasser in großen, kreisenden Bewegungen durch ein flaches Edelstahlsieb gedrückt, sodass die losen Körner aufgefangen und dabei vom schützend umhüllenden

Fettgewebe getrennt werden. Dabei fällt auf, dass die Perlen viel stabiler sind, als sie wirken, wenn sie später von der Zunge am Gaumen zerdrückt werden.

Nach dem gründlichen Reinigen mit klarem Wasser wird der Rogen je nach Kaviarsorte gesalzen und damit zu einem absoluten Spitzenprodukt veredelt. Nicht länger als eine Minute wird das aufs Gramm genau abgewogene Salz vorsichtig mit den Händen unter die Fischeier gemischt. Steinsalz oder Borax dienen der Haltbarkeit und sind zudem wichtig für die anschließende Reifung. Die Körner werden dadurch fester, knackiger und dunkler als unmittelbar nach der Entnahme. All dies geschieht nach uralten Rezepten, die aus einer Zeit stammen, in der das Geheimnis der Kaviarherstellung von einigen wenigen Kaviarmeistern in der russischen Kaviar-Stadt Astrachan gehütet wurde.

Nachdem Salzmischungen und Borax sorgfältig untergezogen sind, wird die restliche Flüssigkeit ausgeklopft und ausgeschüttelt, ehe die bereits bereitstehenden Metalldosen befüllt beziehungsweise überfüllt werden. Auf den Deckel wird dabei etwas Druck ausgeübt, um die Luft zu vertreiben. Durch die Naht der Dose läuft auch das überflüssige Wasser und Öl aus. Erst am nächsten Tag wird der abdichtende Gummiring um die Metalldose angebracht – nachdem diese noch einmal gespült wurde. Dann



kann die eigentliche Reifung „Maturation“ beginnen.

Vom Fischbauch bis in die Dose dauert es so insgesamt keine 20 Minuten, aber auf diese wenigen Minuten kommt es an. Es sind nur wenige Produktionsschritte bis zur vollendeten Geschmacksveredelung. Man muss sie so gewissenhaft und gekonnt angehen, wie es bei Prunier gelebter Alltag ist, damit ein kleines Wunder geschieht. Damit am Gaumen sanft die Körner explodieren, sich ein cremig-sinnliches Geschmackserlebnis ausbreitet und der Moment ein ganz erlesener wird. Dafür wird bei Prunier nach Augenmaß und mit unglaublich viel Erfahrung gearbeitet.

Während der Maturation sackt dann, weil das überflüssige Öl an der Naht heraustritt, der Kaviar zusammen. Also müssen die Dosen im Kühlraum gepflegt werden. Sie werden geklopft und gedreht, der Deckel wird nach unten gedrückt, damit sich das Kaviaröl gleichmäßig innerhalb der Dose verteilt und der Kaviar durch den eventuell entstehenden Hohlraum, der zwischen dem Kaviarspiegel und Deckel entsteht, nicht zu schimmeln beginnt. So macht man das einmal die Woche, sieben bis acht Wochen lang.

Hört der Flüssigkeitstritt auf, verschließt sich die Dose durch das angetrocknete Öl von innen nach außen

von selber. Der Flüssigkeitsaustausch zwischen Salz und dem Eiinneren findet während der Maturation erst nach etwa 14 Tagen statt. Bis dahin bleibt das Korn noch für sich und das Salz liegt außen rum. Dann aber öffnen sich die Membranen und es kommt zum Austausch. Der Rogen wird dunkler, schwärzer und bekommt so seinen arttypischen Geschmack. Ist der optimale Reifegrad erreicht, wird der Kaviar in eine Vakuumdose umgefüllt. Diese luftdichte, oxydations-schützende Verpackung stoppt die weitere Reifung des Kaviars zu fast 95 Prozent.

Waren es beim Wildkaviar die drei Störarten Sevru-ga, Oscietra und Beluga, aus denen die klassischen Kaviartypen gewonnen wurden, so bilden beim Farmkaviar von Prunier in der Aquakultur Farbe, Korngröße, Alter und Reife des Rogens einer Störart die Grundlage für die verschiedenen Kaviarsorten. Das Können des Kaviarmeisters macht daraus Kaviarsorten unterschiedlichen Stils und Geschmacks.

Der Borax-freie „Malossol“ ist der vollmundigste und durch seinen Salzgehalt der markanteste Kaviar von Prunier. Nach einem halben Jahr hat er beinahe eine kräftige Blauschimmelnote entwickelt. „Saint-James“ zeichnet das voluminöse Geschmacksbild aus. „Paris“ ist der perfekte Einsteiger, der nur während der Fänge zu haben ist. Er steht bereits 24 Stunden bis zwei Wochen nach dem Fang auf dem Tisch. Salz



und Rogen haben einander dann noch nicht umarmt, und so ist dann auch das Geschmackserlebnis: Erst schmeckt man das Salz, dann erst das Fischig-Eiige, fast Sahnig-Dottrige, eine einzigartige Momentaufnahme. Frisch und unkompliziert im Geschmack dagegen ist „Tradition“, optimal für diejenigen, die früher Sevruga mochten.

Damit bietet Prunier den Liebhabern von Kaviar aus dem Kaspischen Meer eine würdige Alternative. Wer Oscietra mochte, greift zu „Saint-James“, wer von russischem Kaviar schwärmt, ist mit „Malossol“ gut beraten. Und Fans von Imperial sind bei „Héritage“ zu Hause.

Über jeden einzelnen Stör wird in der Aquakultur Buch geführt: Aus welcher Generation stammt er, womit ist er gefüttert und wie viel Rogen ist aus ihm gewonnen worden – ja, und welche Kaviar-Sorte wird aus ihm produziert?

Langjährige Erfahrung, strenge Qualitätskontrollen, Sorgfalt und Fingerspitzengefühl lassen auch Fachleute daran scheitern, den essbaren Luxus von Prunier von Wildkaviar zu unterscheiden.

MEHR INFORMATIONEN UNTER:
www.caviarhouse-prunier.de

Text & Fotos: Caviarhouse Prunier

REZEPT-TIPP

MARINIERTE SPAGHETTI MIT PRUNIER CAVIAR „TRADITION“

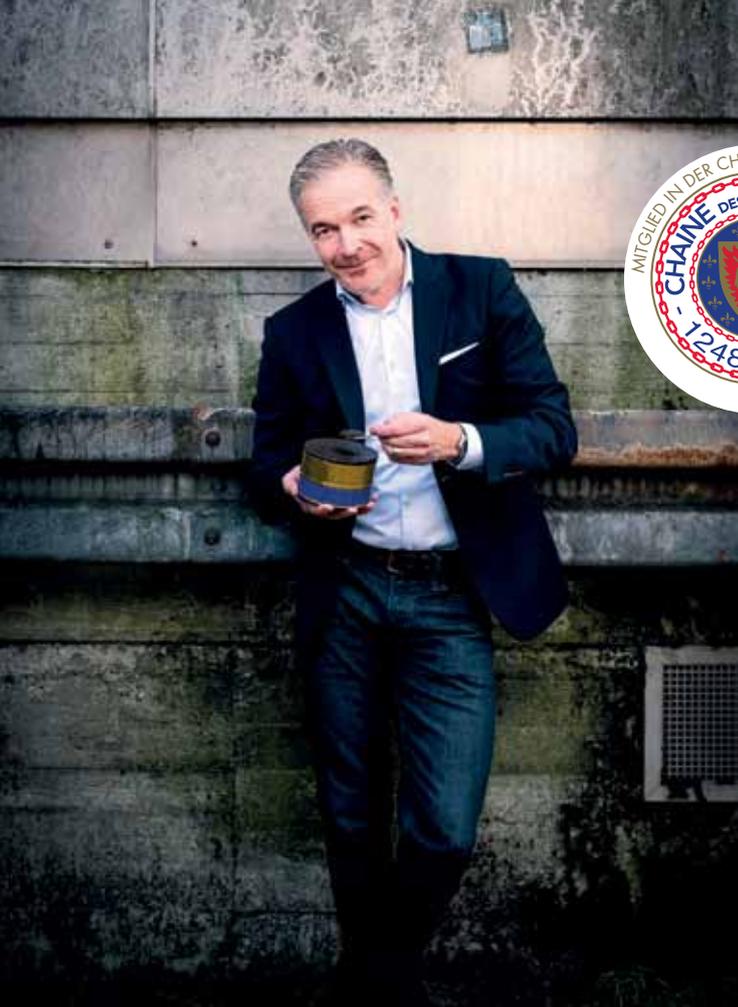
ZUTATEN

200 g Spaghetti
 ½ Zucchini
 ½ Karotte
 2 TL Olivenöl „Almazara“
 1 TL Aceto Bianco
 Schwarzer Pfeffer
 Fleur de Sel
 30 g Prunier Caviar „Tradition“
 2 Zweige Dill

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti al dente kochen und in kaltem Wasser abschrecken.
2. Zucchini und Karotte in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren.
3. Spaghetti zusammen mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Aceto Bianco marinieren.
4. Spaghettisalat aufrollen, 10 g Prunier Caviar darauf anrichten und mit Dill dekorieren.





DIE NEUE KAVIAR-FREIHEIT

INTERVIEW MIT MARKUS RÜSCH

*Inhaber und Geschäftsführer
Altonaer Kaviar Import Haus
in dritter Generation*

WAS IST DAS BESONDERE AM KAVIAR / WARUM IST KAVIAR SO BEGEHRT?

Kaviar ist eine der ältesten Delikatessen der Welt, viele Geschichten ranken sich um seine Gewinnung und den Genuss, das allein trägt ja immer schon zu Mythos und Legendenbildung bei.

Aber das wirklich einzigartige und kostbare an Kaviar ist, dass er einfach genial schmeckt! Mit nichts zu vergleichen und ein Erlebnis, das einen erfüllt – völlig egal ob im Lieblings-Restaurant oder zuhause auf lauwarmen Landbrot mit guter Butter!

MUSS KAVIAR IMMER VOM STÖR SEIN?

Kaviar wird vom Stör gewonnen, feinen Rogen gibt es aber auch von wildem Lachskaviar, von Forelle, Saibling, Hecht und mehr. All das haben wir im Sortiment, diese Rogen sind ebenfalls geniale Delikatessen – völlig eigenständig und gehören bitte niemals mit Störrogen verglichen. Das eine ist nicht besser oder schlechter, das sind verschiedene Delikatessen.

WAS VERBINDEN SIE MIT KAVIARGENUSS?

„Handwerk, Erfahrung und Spaß.“

Wir tun alles dafür, damit unsere Kunden eins der ältesten großen Luxusgüter des Lebens neu entdecken. Nicht nur an Weihnachten, sondern immer, wenn sie Lust haben. Kaviar braucht keinen Anlass, der Anlass ist der Kaviar selber. Direkt mit dem Löffel, auf einem Kartoffelchip oder auf einer Spirale aus Pasta al dente. Alles geht. Mal mit chi chi und mal ohne.

WIE SCHMECKT KAVIAR DENN ÜBERHAUPT?

Augen schließen, eine frische Brise Nordseeluft einatmen und in Gedanken über die See gucken – das ist Kaviargeschmack!

WELCHE BEILAGEN PASSEN DAZU?

Kaviar liebt „einfache“ Begleiter wie Pasta, Ei, Kartoffel oder ein gutes Brot mit Butter. Da kann Kaviar seinen Geschmack voll entfalten, nichts lenkt ab, der pure Genuss. Wie raffiniert Sie diese Komponenten

dann einsetzen, kann jeder selbst entscheiden. Je nach Anlass, je nach Zeit und Lust und persönlichen Kochkünsten.

ICH MÖCHTE KAVIAR ZUHAUSE ESSEN...

WAS MUSS ICH BEIM VERZEHR VON KAVIAR BEACHTEN?

WAS BIETE ICH ZU TRINKEN AN?

Nicht geizig sein. Wenn Sie Gäste haben bieten Sie keine homöopathischen Mengen an. Es muss kein Beluga sein, wenn Sie den lieben – bitte schön! Aber auch ein käftig-jodiger Baerii Kaviar ist sensationell und preislich so entspannt, dass die Dose mal größer ausfallen kann. Und am besten trinkt jeder was er möchte. Champagner ist ein Klassiker, ich persönlich empfehle einen nicht zu trockenen Weisswein oder auch ein Pils, was perfekt mit Kaviar harmoniert.

„Grundsätzlich gilt, je weniger Regeln, desto mehr Genuss!“

WELCHES GETRÄNK PASST NOCH ZU KAVIAR, AUSSER CHAMPAGNER UND VODKA?

Wie gesagt, Bier und Weisswein passen hervorragend und man hat länger etwas vom Abend, als bei Vodka.

GIBT ES NEUE ODER UNGEWÖHNLICHE KAVIAR SORTEN?

Ja, mit unserer neuen Clean-Label-Linie „Pure“ erfüllen wir den Wunsch vieler Kunden nach einem regionalen Top-Produkt ohne Konservierung. Da ist nichts drin außer Kaviar, Meersalz, viel Erfahrung. Der wird in bestandsschützender deutscher Zucht monatlich frisch produziert. Dabei wird nur nur feinstes Meersalz verwendet, um die frisch-jodigen Aromen des Kaviars zu intensivieren.

Wer mag, kann Pure auch pasteurisiert bekommen. Die schonende thermische Konservierung des Kaviars ermöglicht eine deutlich längere Haltbarkeit. Kaspische Tradition pur – auch für diese gibt es (zu Recht!) viele Fans.

UND ZUM SCHLUSS:

WIE ESSEN SIE DENN AM LIEBSTEN KAVIAR?

Morgens zum wachweichen Frühstücksei, mittags zu leicht gebutterter Pasta, abends in Scheiben aufgeschnittenem Stück Filetsteak – genial!!

MEHR INFORMATIONEN: www.altonakaviar.de

Text: Markus Rüsç, Inhaber u. Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus
Foto: Portrait: Pieter-Pan Rupprecht



ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



NEUE ELEKTRISCHE WEINKÜHLER VON PRIOVINO ERSETZEN EISKÜBEL

Mit Hightech zur optimalen Aromenentfaltung

Als der ehemalige Mercedes-Benz-Top-Manager Jürgen Sauer über die Idee eines elektrischen Weinkühlers nachdachte, hatte er nur ein Ziel: die Erfindung eines Produktes, um edle Weine perfekt temperiert genießen zu können, ohne dabei auf schönes Design verzichten zu müssen. Mit der Entwicklung seiner PrioVino Weintemperierer hat er diesen Traum in die Tat umgesetzt.

Nach vielen Experimenten mit zahllosen Technologien brachte er 2017 den PrioVino „Premier“ als Flaggship-Produkt auf den Markt, das in der Fine-Dining-Gastronomie bereits für Begeisterung sorgt. Allerdings ist das Designerstück mit einem Nettopreis von 2800 Euro für die Top-Gastronomie im Luxussegment angesiedelt. Das war der Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, bei dem weitere Kapitel folgen sollten. Bei der ProWein 2019 in Düsseldorf wurde ein zweiter Temperierer zu einem deutlich günstigeren Preis vorgestellt. Dieses Gerät ist bereits ab 475 Euro (inkl. MwSt.) erhältlich. Die zwei Varianten mit Netzteil oder fest eingebautem Lithium-Ionen-Akku bieten zusätzlich Flexibilität und Unabhängigkeit. Mit seiner schwarzen, alternativ auch weinroten, fein strukturierten Oberfläche und der zeitlos eleganten Form ist der PrioVino „Classic“ ein echter Hingucker. Die raffinierte Technologie in seinem Inneren befreit Weinkenner zudem vom lästigen Eis, tropfenden Flaschen und von sich ablösenden Etiketten. Tisch und Servietten bleiben trocken und korrodierende Kühler sind Vergangenheit.

Trotz allen Hightechs ist der PrioVino „Classic“ sehr leicht sowie denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur der vorgekühlten Weinflasche, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem transportiert entstehende Wärme geräuscharm ab. So kann der „Classic“ problemlos direkt in der Nähe stehen ohne dass man sich gestört fühlt.

Mit Genugtuung blickt Gründer und Hauptgesellschafter Jürgen Sauer auf die PrioVino-Geschichte zurück. „Die optimale Temperatur ist doch entscheidend für den Weingenuss. Jeder Weinkenner weiß das und dennoch ist die perfekte Weintemperatur immer noch die Ausnahme, spätestens beim zweiten Glas einer geöffneten Flasche. Ich bin sehr zufrieden, dass wir allen Weinliebhabern den perfekten Begleiter anbieten können, damit optimale Temperatur eine Realität wird, nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen.“

WEITERE INFORMATIONEN:
www.priovino.com

Ende der Eiszeit

Der **PrioVino Classic** hält Ihren Lieblingswein auf perfekter Temperatur. Dank innovativer Technologie komplett ohne Eis. Über Stunden. Wo immer Sie wollen.

Die Vorteile des PrioVino Classic:

- Exakte Temperatur über Stunden
- Flexibel einsetzbar dank Akku-Betrieb
- Ohne Eis und tropfende Flaschen

Mehr Informationen und Bestellung unter www.priovino.com und info@priovino.com.

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



WELCHES GETRÄNK PASST AM BESTEN ZUM KAVIAR?

Mit trockenem Weißwein, Krim Sekt, Champagner oder Vodka werden die Geschmacksnuancen des Kaviars hervorgehoben und betont. Wie bei den Beilagen gilt hier: „Weniger ist mehr!“ - intensive Aromen lenken nur von der Hauptsache, dem Kaviar, ab.

Dass man in der Regel zum Kaviar Champagner oder Vodka reicht, ist allgemein bekannt. Doch was wenn man keinen hochprozentigen Alkohol trinken möchte oder kein Verlangen nach Champagner hat? Hier kommt dann Weißwein ins Spiel und dass man Weißwein zum Kaviar trinkt, ist zwar nicht so gängig aber durchaus eine sehr gute Alternative, die zudem auch kostengünstiger sein kann.

Dabei spielt der inzwischen weltbekannte Riesling aus Deutschland auch eine Rolle denn immer mehr Genießer schätzen das weiße Gold von Mosel und Rhein. Doch auch klassische Weinländer wie Frankreich oder Italien kommen bei unserer erlesenen Auswahl zum Zug.

Eine Auswahl an passenden Getränken haben wir Ihnen auf den nächsten Seiten zusammen gestellt.

WEITERE GETRÄNKE ZUM KAVIAR FINDEN SIE AUF:
www.kaviar.de



„Purheit, Reinheit und Eleganz - das ist PURISTE Premium Vodka. Gepaart mit der perlenden Magie des Kaviars ein besonders edler Genuss.“

“Pure in every detail” – PURISTE Premium Vodka ist kompromissloser Geschmack von höchster Qualität und Reinheit. Hergestellt in einem einzigartigen sechsfachen Destillationsverfahren. Aus reinem Hochquellwasser aus Österreichs Alpen und bestem Weizen. Entwickelt und vervollkommen wurde PURISTE von Leo Hillinger und Alois Kracher, die mit ihrem non-konformistischen Ansatz den Premium Vodka zu dem gemacht haben, was er ist – die perfekte Kombination von Produktqualität und Design.

Im Rahmen der San Francisco World Spirits Competition 2008 wurde PURISTE Premium Vodka von der Jury mit der höchsten Auszeichnung prämiert – der Doppel-Goldmedaille.

PURISTE Premium Vodka 0,7 l 40,00 €
www.leo-hillinger.com



„Champagner & Kaviar, eine Kombination von unvergleichbarer Eleganz. Ganz nach dem Motto „Never change a winning team“.“

Es erfordert Wissen und äußerstes Geschick, Weine aus zwölf ausgewählten Lagen harmonisch zu vermählen.

Für den POMMERY Brut Apanage kommen ausschließlich Grand-Cru-Lagen zum Einsatz. POMMERY Brut Apanage ist ein sehr frischer und eleganter Champagner mit einer subtilen cremigen, fast buterartigen Note gepaart mit Zitrusfrüchten und einer feinen Mineralität.

Im Mund bestätigen sich die cremigen Aromen. Es kommen Haselnüsse, getrocknete Aprikosen- und Vanille-Noten zum Vorschein mit einem leichten Hauch von Tabak und Toast.

POMMERY Brut Apanage 0,75 l 44,99 €
www.vranken-pommery-shop.de



„Zum Kaviar kredenze ich die trockene Spätlese vom Weiß- oder Grauburgunder sehr gerne, denn durch seine Cremigkeit, dem eleganten Schmelz und dem ausgewogenen Körper stellt er einen hervorragenden Begleiter dazu dar.“

Mario Thürkind

GRÖSSTER STEINBERG, WEISSBURGUNDER

Seit Anbeginn unseres Weingutes bauen wir in unserer Hauslage, dem „Gröster Steinberg“, oberhalb des malerischen Dorfes Gröst, Trauben der Sorte Weißburgunder an.

Ein stets guter Körper und reichlich Eleganz mit Aroma von gelben Früchten und Mandelblüten. Die mit viel Liebe und Hingabe in unserem Keller entstehenden Gewächse sind in unserem Rebsortenspektrum ein nicht wegzudenkender Garant für Qualität und Finesse.

Weißburgunder 2021 0,7 | 10,50 €
Weingut Thürkind · www.weingut-thuerkind.de



„Ein zarter Riesling, der die leichte Salzigkeit des Kaviars nicht dominiert, dessen feine und vibrierende Säure erfrischt und Lust auf mehr macht.“

MARTINSTHALER WILDSAU, RIESLING TROCKEN

Qualitätsstufe: VDP.ERSTE LAGE©

Fokussiert, klar und feinsinnig, mit erfrischend herber, duftiger Frucht, flirrender Säure. Die Essenz von Riesling!

Grapefruit, Granny Smith, Brausepulver und salzige Zitronen – frischer geht es kaum. Dazu süßliche Apfelblüten und der Duft warmen Strohs. Der Körper ist fokussiert, mit flirrender Säure. Sehr klar und fein, mit Länge auf der Zunge und herbem Abgang, der an Kräutertee erinnert. Im Rheingau auf Phyllitschiefer gewachsen.

Martinthaler Wildsau, Riesling trocken 0,7 | 13,90 €
Weingut Diefenhardt · www.shop-diefenhardt.com



„Dieser Wein präsentiert sich mit einer harmonisch-fruchtigen dezenten Säure und moderatem Alkohol und ist somit ein perfekter Begleiter zu Kaviar. Ein Geschenk der Natur!“

2021 BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING TROCKEN

An den Rebstöcken reift das Gold der Region. Die Top-Weinlage Brauneberger Juffer - Steillage bis 80% Hangneigung - als reine Südlage in der wir unsere Reben anbauen und pflegen.

Tief im Devon-Schiefer wurzeln die Reben und bringen die Kraft und Mineralität des Weines. Die goldgelben Trauben werden von Hand gelesen, schonend gepresst und spontan im Holz- und Edelstahlfass vergoren und nach 9-monatiger Lagerung auf der Feinhefe abgefüllt. Strahlendes Goldgelb, fruchtiges Bukett nach Pfirsich und Mirabelle. Mineralisch und saftig am Gaumen.

Brauneberger Juffer Riesling Trocken, 2021 0,7 l
13,00 € (Ab 12 Flasche frei Haus Lieferung
innerhalb der BRD für Chaine-Mitglieder)
Weingut Bauer · www.weingut-bauer.de



„Aufgrund seiner feinen Fruchtaromen erwecket der Hohenrain alte Reben alle Sinne. Durch seine filigrane Säure, die sich erst im Abgang vollständig wahrnehmen lässt, untermauert dieser Riesling die erlesenen Aromen des Kaviars.“

ERBACHER HOHENRAIN RIESLING ALTE REBEN

Auf tiefgründigen Lößböden, durchzogen von tertiären Mergelschichten, wachsen die ältesten Weinstöcke des Schlosses. Während viele Weinberge um diese Reben herum inzwischen dem „Fortschritt“ zum Opfer gefallen sind, zeigen diese erhabenen „Alten Reben“, was ein Weinberg im reifen Alter von 45 Jahren zu leisten vermag. Seine vielschichtigen Aromen von reifem Steinobst bis hin zu exotischen Früchten und Blütenaromen machen diesen Wein jedes Jahr aufs Neue zu einem Highlight mit viel Extrakt und langem Finale.

Erbacher Hohenrain Riesling alte Reben, 2018
Trocken 0,7 l 23,00 € · www.schloss-reinhartshausen.de
Weingut Schloss Reinhartshausen



WEMPE
RING 20 CANDLES BY KIM
In magischem Grün schimmert der von 20 Diamanten flankierte Turmalin im Emerald-Schliff. Der Unikat-Ring wurde im Wempe-Juwelenatelier in Schwäbisch Gmünd meisterhaft von Hand gefertigt.
53.775,- €
www.wempe.com/leipzig



ROBBE & BERKING - SILBERNE PRUNIER CAVIAR DOSE MIT 6 KAVIARLÖFFEL, TEILWEISE VERGOLDET
Durch Robbe & Berking wurde eine handgefertigte Original Prunier Caviar Stülpdeckeldose mit 6 innenliegenden Kaviarlöffeln, die bei Öffnung der Dose überraschen, gefertigt. Durch die vergoldeten Löffellaffen wird der Kaviargenuss zum Erlebnis.
€ 1.995,00
www.caviarhouse-prunier.de

ROBBE & BERKING
ETAGERE
90g. versilbert
€ 490,00
www.shop.robbeberking.com



ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS
OSSETRA KAVIAR PURE CLEAN LABEL

Kaviar, Meersalz, viel Erfahrung. Mit unserer Clean-Label-Linie „Pure“ erfüllen wir den Wunsch vieler Kunden nach einem regionalen Top-Kaviar ohne Konservierung. „Pure“ wird in bestandsschützender deutscher Zucht monatlich frisch produziert. Die elegant-nussigen Noten des Ossetras bekommen hier durch die Rein-Salz-Veredelung einen besonders aromatischen Ausdruck.
Ab € 84,- (inkl. Geschenkbox)
www.altonakaviar.de



KAVIARSET AUS SCHWARZGLAS
gefertigt aus echtem, sortenreinem Schwarzglas, handgearbeitet. Schwarzglas ist absolut porenfrei, mit hygienisch glatter Oberfläche. Glas verändert sehr langsam seine Temperatur und behält lange seinen gekühlten Zustand. Inkl. zwei Kaviarlöffel aus echtem Perlmutter. In hochwertiger Geschenkbox – € 248,00
www.black-glass.de



PrioVino Classic
Elektrischer Weintemperierer.
Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.
670 € / Stück (inkl. Akku)
www.priovino.com



PERFEKTION IN FARBE

Leuchtende Farbedelsteine, feinstes Gold und vollendete Verarbeitung – das sind die Zutaten für die hochkarätigen Einzelanfertigungen aus dem Wempe-Juwelenatelier. Im Designstudio und in den Werkstätten in Schwäbisch Gmünd entstehen neben der Wempe-eigenen Schmuckmarke By Kim Unikate voller Individualität und Ausdruckskraft.

Bei den einzigartigen Juwelenkreationen sind vor allem Farbsteine intensiver Tönung gefragt: Kornblumenblaue Saphire, tiefgründige Smaragde und leuchtend rote Rubine gehören seit jeher zu den Topfavoriten. Doch auch über die Grundfarben hinaus bezaubern Farbsteine in allen Nuancen des Regenbogens mit ihrer Magie und Lebendigkeit. Als Ausdruck von Charakter und Stimmung laden sie ein maßgefertigtes Schmuckstück mit einer Extraportion Persönlichkeit auf.

Bei der Gestaltung der Fassung sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. „Im Wempe-Atelier werden Wünsche wahr. Von der ersten Beratung in unserer

Niederlassung über die Auswahl der Edelsteine und die Gestaltung eines individuellen Designs bis hin zur perfekten Ausführung begleiten wir unsere Kundinnen bei der Verwirklichung ihres ganz persönlichen Juwelentraums“, sagt Peter Peters, Geschäftsführer von Wempe in Leipzig.

Das Wempe-Juwelenatelier L.C. Köhler gehört zu den größten und angesehensten Juwelenmanufakturen Europas. Mit einer über 130-jährigen Geschichte wird hier in der Goldschmiede-Hochburg Schwäbisch Gmünd seit 1891 unverwechselbarer Schmuck geschaffen. Die Kompetenz und das reiche Wissen aus einem Handwerk mit jahrtausendealter Tradition sowie die Liebe für jedes Detail in Verbindung mit dem Einsatz modernster Technik garantieren, dass Wempe selbst auf die ungewöhnlichsten Wünsche eingehen kann.

Die Wempe-Juwelenspezialisten in der Leipziger Mädler-Passage beraten Sie gerne.



SILVESTER GLAMOURÖS FEIERN

Zum Jahreswechsel trägt der Tisch das kleine Schwarze

Silvesterplanung ist meist eine besondere Herausforderung: Riesenparty in der Innenstadt oder gemütliches Beisammensein in den eigenen vier Wänden? Unser Tipp: Ein stylisches Dinner mit den besten Freunden zuhause, bei dem der Jahreswechsel zu einem ganz besonderen Event wird – unvergesslich persönlich, individuell und dank Villeroy & Boch mit einem gewissen Hauch von Glanz und Glamour.

VIEL SCHWARZ UND GOLDENE AKZENTE

Mode und Interior Design schwören darauf, und auch auf dem Tisch ist es längst angekommen: Schwarz ist angesagter Trend und zeitloser Klassiker in einem, wie gemacht für eine glamouröse Silvestertafel. Betont selbstbewusst und doch mit klarem Understatement setzt die Geschirrkollektion Manufacture Rock Maßstäbe in Sachen Stil und guter Geschmack. Denn sie ist so selbstverständlich unkompliziert wie das „kleine Schwarze“, das bei jeder Gelegenheit eine gute Figur macht. Die matt schwarzen, strukturierten Teller und Schalen strahlen die Ursprünglichkeit von Schieferplatten mit einer Kraft aus, der sich niemand entziehen kann – beim Angucken nicht, und beim Anfühlen noch viel weniger. Als Kontrast dazu inszeniert das elegante, glänzend weiße Geschirr NewMoon eine feine Mondsichel auf dem Tisch.

Gläser und Besteck spielen im Gleichklang mit: Mit hohen, schwarzen Stilen sind die Weingläser aus der Serie Manufacture Rock echte Hingucker und zu-

gleich ideale Begleiter für feine Tropfen. Glanzvolle Akzente setzt das Besteck: MetroChic d'Or mit hochwertigem Goldfinish sorgt für zusätzlichen Luxus auf dem Tisch. Jetzt als zusätzliche Dekoration noch ein wenig Goldfitter und ein elegantes Blumenbouquet in sanften, gedeckten Farben, und der Tisch im „kleinen Schwarzen“ zieht alle Blicke auf sich.

CONTEMPORARY-DESIGN MIT ART DÉCO-ATTITÜDE

Beim Anstoßen um Mitternacht darf zum Jahreswechsel ein besonderes Sektglas natürlich nicht fehlen: Ob schlanke Champagnerflöte mit abgeschrägtem Rand aus der Serie NewMoon, handgeschliffen edel wie mit Grand Royal oder farbige Sektschale, Hauptsache es klingt schön, wenn auf das neue Jahr angestoßen wird. Besonders stilvoll platziert wird das edle Getränk auf einem MetroChic-Untersetzer mit dem Charme der 1920er Jahre – reinweißes Premium Bone Porcelain dekoriert mit tiefschwarzen Linien und feinen Akzenten aus 20-karätigem Gold als nobles Statement für Stil und Design. Herzlich willkommen 2023!

WEITERE INFORMATIONEN:

www.villeroy-boch.de





WIR LEBEN WEIN JEDEN TAG – SEIT 1538.

Wein ist für uns nicht nur unsere Arbeit, unser täglich Brot, sondern unser Leben. Von klein auf geht es bei uns am großen Mittagstisch um Wein, was getan wurde und noch getan werden muss. Wie sich Rebsorten entwickeln, Junganlagen mit den heißen Sommern kämpfen und sich alte Rebstöcke mit ihrem großen Wurzelwerk profilieren. Der Sitz unseres Familienweinguts Lergenmüller liegt in Hainfeld, im Herzen der Südpfalz direkt an der Südlichen Weinstraße. Hier werden noch die „weißen Schätze“, sprich unsere weißen Gutsweine und Premiumweine ausgebaut, im Außenbetrieb in Roschbach konzentrieren wir uns auf die Produktion der kräftigen Rotweine, auf die Abfüllung und natürlich den Fuhrpark, den es benötigt, um 85 ha Rebfläche zu bewirtschaften.

Die ganze Familie ist involviert, mittlerweile arbeiten wir nun in der 15. Generation im Weingut mit und entwickeln es stets weiter. Sind wir im Familienweingut auf die weißen Burgundersorten, wie Weiß-, Grauburgunder und Chardonnay und internationale rote Rebsorten, wie Cabernet Sauvignon und Tempranillo spezialisiert, so sind wir im Nachbarort Burrweiler gelegenen Weingut St. Annaberg auf nur 7 Hektar dem Riesling verschrieben, seit dem 2021er Jahrgang nun auch biologisch zertifiziert. Eine perfekte Ergänzung beider Welten. Es geht allerdings nicht um die Größe des Weinguts, ob ein

Wein eine Geschichte zu erzählen hat, sondern um die Menschen, die ihn vom Rebstock an kennen, pflegen, Zeit und Geduld investieren, bis er geerntet wird. Dann kommt der nächste große Schritt – natürlich, man kann im Weinkeller nicht zaubern, was im Weinberg verpatzt wurde, wurde verpatzt. Aber es gibt noch so viele Situationen und Momente im Weinkeller, die der Kellermeister beobachten, prüfen und abschätzen muss, um den Traubensaft auf seiner Reise zu Wein zu begleiten und das Beste aus ihm herauszuholen. Dann spricht man von der Handschrift des Winzers, wenn man schlaflose Nächte verbringt, die Gedanken stets im Weinkeller harren, Optionen abgewägt werden.

Und dann kommt der Moment, nachdem man den Wein in Flaschen füllt, ihm nochmal Zeit gibt, sich von den Strapazen der Füllung zu erholen, und dann einen Korkenzieher ansetzt, es „ploppt“ und man zum ersten Mal den Wein sprechen hört.

Das ist der Grund, warum wir das als Familie Lergenmüller machen und auf uns nehmen, des Weins wegen.

Weinverkauf beider Weingüter nur auf Weingut St. Annaberg:

Di-Sa 11:00 – 18:00, abweichende Zeiten gerne der Website entnehmen: www.sankt-annaberg.com



WEINGUT SCHLOSS REINHARTSHAUSEN EINES DER ÄLTESTEN WEINGÜTER DER WELT

Das Rheingauer Traditionsweingut Schloss Reinhartshausen gehört jetzt einen Winzer, der sein Handwerk versteht. Stefan Lergenmüller wird von seinen Mitmenschen als Gemütsmensch bezeichnet. Dabei ist er eher ruhig und besonnen, aber beobachtet und plant alles mit einem wachen Verstand. Eines der größten Weingüter des Rheingaus zu führen ist für den erfahrenen Winzer, der in Geisenheim studierte und sein Handwerk unter anderem in Südafrika vertieft hat, eine wunderbare Aufgabe. „Wir sind hier keine jungen Wilden, sondern ein Traditionsbetrieb“, sagt Stefan Lergenmüller, „wir setzen hier selbstverständlich auf Riesling und interpretieren ihn ganz im Sinne seiner Herkunft.“ Das Schloss Reinhartshausen seit 2021 als Biobetrieb zertifiziert ist war bei dieser Mentalität ein logischer Schritt für den Winzer.

Schloss Reinhartshausen gehört seit knapp 700 Jahren zur Weinkultur des Rheingaus und es befand sich auch eine Zeit lang im Besitz des Prinzen von Preußen.

Unterirdische Wasseradern sorgen in extrem heißen Sommer für genügend Bodenfeuchtigkeit. Das ist der Grund, warum diese Brunnenlagen zu einem Weinbergsmythos wurden. Schloss Reinhartshausen ist nicht nur durch seine Geschichte ein besonders Weingut. Einmalig und

heute bereits legendär, da nur begrenzt verfügbar, sind die Weine der Insel Mariannenaue. „Die Insel ist ein eigenes Weingut mit ebenso eigenständigen Weinen“, beschreibt Stefan Lergenmüller. Die rund 24 Hektar Reben profitieren von dem Standort mitten im Fluss. Dort wachsen die ältesten Chardonnay Reben Deutschland sowie historische, beinahe untergegangene Sorten wie roter Riesling, Grünfränkisch, Savagnin, Roter Veltliner und Adelfränkisch.

Daraus keltert Lergenmüller den Historischen Rebensatz Rheingau, eine kleine Zeitreise in der Flasche. Bereits 2013 wurden die ersten PIWI –Reben angepflanzt. Dabei handelt es sich um Pilzwiderstandsfähige Rebsorten die für den Bio Anbau besonderes geeignet sind.

Das Weingut bietet regelmäßig Überfahrten zur Insel Mariannenaue mit Weinproben an. Ein perfekter, idealer Standort, für Meetings ist der historische Stall im alten Gutshaus. Hier kann man in einzigartiger Atmosphäre ungestört die Weine genießen.

Auf dem Festland bietet die Schlossschänke kulinarische Köstlichkeiten zum Schloss Wein, gerne verbunden mit einer Führung durch den Gewölbekeller. Gemütliche Gästezimmer laden anschließend zum Übernachten ein.

Weingut Schloss Reinhartshausen Gmbh & Co. KG

Hauptstrasse 39 · 65346 Eltville

SCHOKOLADE & WEIN

Lange Zeit galt es als „no go“ Wein und Schokolade. Die einzige Ausnahme war der rote Dessertwein Banyuls. Da er schon wie flüssige Schokolade schmeckte, wurde er in der gehobenen Gastronomie gerne zu Schokoladendesserts eingesetzt.

Zu den berühmtesten und hochwertigsten Schokoladenfirmen gehört „Valrhona“ aus dem Rhönetal. Sie hatten sich schon früh auf hohe Qualitäten spezialisiert, und auf einen hohen Kakaoanteil gesetzt, sowie auf wenig Zucker. Solche Schokoladen ergänzen sich perfekt mit Weinen.

In Deutschland wurde lange Zeit die Milkschokolade mit höherem Zuckeranteil bevorzugt, die sich mit Weinen eher schwer tun.

In den letzten Jahren ist auch hier ein großer Trend zu erkennen, dass bei den Schokoladen Gewürze, wie Pfeffer, Kardamom, Chili, etc oder Aromen, wie Rosenöl, Minze, etc. mit verarbeitet werden. Das macht das Thema Schokolade noch sehr viel spannender.

Warum ist das Thema Wein und Schokolade so toll? Man hat das große „Aha – Erlebnis“ so schnell! Man probiert den Wein, schmelzt die Schokolade im Mund ein bisschen an und nimmt noch mal einen Schluck Wein dazu. Wenn es dann passt, haben Sie die Geschmacksexplosion auf der Zunge!

Außerdem gehört die Schokolade zu den beliebtesten Genussmitteln.

Serotonin – ist in der Schokolade, ein Hormon, welches sonst durch Licht angeregt wird. Ein weiterer Bestandteil ist Coco Heal – wachstumsfördernd, soll auch bei Falten vorbeugen, die Wundheilung fördern und gut gegen Magengeschwüre sein.

Aufbewahrung: Bitte nicht im Kühlschrank, weil die Schokolade dann gerne andere Aromen annimmt. Am besten in einem kühlen, dunklen und trockenen Raum. Die hochwertigen Schokoladen müssen relativ schnell verzehrt werden.





VALRHONA – GOURMETS WELTWEIT IST DIESER NAME EIN BEGRIFF.

Die Schokoladenmanufaktur aus Tain l'Hermitage blickt inzwischen auf eine hundertjährige Geschichte zurück. 1922 vom französischen Patissier Albéric Guironnet im Rhône-Tal gegründet, setzt Valrhona heute weltweit Standards in der gehobenen Küche. Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, Raffinesse und unvergleichlichem Geschmack steht Valrhona wie kein anderer für französische Patissierskunst.

Doch was zeichnet Valrhona aus?

QUALITÄTBEWUSSTSEIN:

Herkunftsreine Grand Cru-Schokoladen, exzeptionelle Kuvertüren und eine Geschmackspalette, die von zart bis herb, von fruchtig-leicht bis würzig-intensiv

reicht – Valrhonas Kreationen sind unverkennbar von Connaisseurs für Connaisseure entwickelt.

Valrhona ist bewusst, dass eine Schokolade perfekt an ihre Verwendung angepasst sein muss, ob für Füllungen, Überzüge, als Ganache oder für sich stehend. Gastronom:innen wissen diese Vielfalt zu schätzen.

ENGAGEMENT:

Valrhonas Engagement reicht weit zurück. Lange bevor Unternehmen sich Nachhaltigkeit und Fairness auf die Fahne schrieben, hat Valrhona die Notwendigkeit sozialen und ökologischen Engagements



gemeinsam erkannt. So kann unter anderem der in Tain l'Hermitage verarbeitete Kakao bis zur Parzelle zurückverfolgt werden. Faire Lebens- und Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Lieferkette sind Standard. Und mithilfe des 2006 gegründeten Fonds Solidaire Valrhona ermöglicht das Traditionsunternehmen den Ausbau der Infrastruktur auf den jeweiligen Plantagen.

INNOVATION:

Traditionsbewusstsein mit Moderne verbinden – das ist eines der Hauptanliegen des Traditionsunternehmens. 1986 brachte man so die bitterste Schokolade der Welt heraus, Guanaja 70 %, und 2016 revolutionierte die erste Fruchtkuvertüre basierend auf rein natürlichen Zutaten die Anwendungsmöglichkeiten in der Patisserie.

In der École Valrhona geben Pâtisseries ihr Wissen und Können an kommende Generationen weiter. Hier bietet sich ein Ort für die freie Entfaltung kulina-

rischer Kreativität. Die École Valrhona dient als Ort des Austauschs, als Ideenlabor und als Nährboden für weitere Innovationen im Bereich der Kochhandwerkskunst.

WERTSCHÄTZUNG:

Zum hundertjährigen Jubiläum hat Valrhona gemeinschaftlich mit Produzenten, Partnern, Mitarbeitern und Kunden eine Kuvertüre aus einer komplexen Assemblage von Kakaosorten aus aller Welt entwickelt, deren Erlöse im Jubiläumsjahr zu 100% an die Kakaopartner:innen weitergegeben wird, um Projekte zur Unterstützung der Gemeinden zu finanzieren. „Komuntu“ – eine Schokolade wie ein Reisetagebuch!

MEHR INFORMATIONEN:

www.valrhona-collection.de



„GENIESSEN MIT ALLEN SINNEN“

*Stimmungsvolles Dîner am 22. Juli 2022 im Heidelberger Schlosshof
zur Musik von Simon and Garfunkel*

Vice Conseiller Culinaire Martin Scharff stellte den Chaîne Mitgliedern ein besonderes Kartenkontingent mit Tischen in der ersten Reihe für das Open Air Konzert von „Simon and Garfunkel Tribute meets Classic“ zur Verfügung.

Das bekannte Duo Graceland - unterstützt von Profimusikern und Profimusikerinnen an Violinen, Bratsche und Cello - begeisterte mit bekannten Liedern wie „Sound of Silence“, „Bridge over Troubled Water“ oder „The Boxer“ die Musikliebhaber aller Altersklassen, wobei der hereinbrechende Abend mit stimmungsvoller Beleuchtung im Schlosshof das Seine dazu beitrug.

Gastgeber und Spitzenkoch Martin Scharff ließ aber auch die Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen:

Nach dem Tartar von der Eismeerforelle und köstlichen Tomaten-Oliven-Ravioli folgte ein perfekt rosa

gebratener Rücken vom Kalb mit Karotte, Kohlrabi-Pfifferlings-Gemüse und Sherry-Sauce mit grünem Pfeffer. Den süßen Höhepunkt bildete eine Crème-Brûlée-Tarte mit Pfirsich, Himbeere und Joghurteis.

Kurz vor dem großen Finale nutzte Bailli Gabriele Fürst die Gelegenheit, Martin Scharff nicht nur für diesen gelungenen Abend, sondern vor allem für seine Tätigkeit als Vice Conseiller Culinaire in der Bailliage Baden-Schwarzwald und für seinen Einsatz bei den Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerben zu danken. Dadurch wurde auch das Interesse anderer Besucher an der Chaîne des Rôtisseurs geweckt und spontan konnten neue Kontakte gewonnen werden.

Ein beeindruckender und genussvoller Abend wird allen Anwesenden in bester Erinnerung bleiben.

*Text und Fotos:
Walter Johannes Steyer, Vice Chancelier / Argentier*

Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG

Schlosshof 1 · 69117 Heidelberg

Tel. 06221 872 70 10 · info@hdsre.de · www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

„GESCHICHTE ERLEBEN“

Dîner Amical am 19. August 2022

im Le Jardin de France, im Stahlbad, Baden - Baden



Maître Rôtisseur Stéphan Bernhard, der mit seiner charmannten Frau Sophie seit dem Jahr 2000 das mit einem Michelin Stern dekorierte „Le Jardin de France“ in Baden-Baden betrieben hatte, empfing nach dem Umzug seine Gäste an einem wunderschönen Sommerabend nun in der Örtlichkeit des früher als Gourmet Tempel bekannten „Stahlbad“.

Bailli Gabriele Fürst konnte Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen und Gäste begrüßen und überreichte Regionalratsmitglied Hans-Michael Falhke seine Commandeur – Plakette. Das Motto des Abends war „Geschichte erleben“, denn das von den Bernhards nun betriebene „Stahlbad“ war 1966 eines der ersten Sternerestaurants in Deutschland. Von 1974-76 hatte das Haus sogar zwei Sterne. Damals stand in der Küche von Willi Schwank ein uns allen bekannter Kochschüler: Deutschlands bester Koch Harald Wohlfahrt.

Der in Sélestat, Elsass geborene Stéphan Bernhard wurde an diesem Abend allen Erwartungen mehr als nur gerecht: nach dem Aperitif – einem elsässischen Crémant aus der Magnumflasche-begeisterte Ceviche vom Seewolf mit Himbeeren, Guacomole und Gemüse-Himbeersud mit einem Weißburgunder von Andreas Laible.

Als legendäres Hummergericht wurde der ausgelöste und gegrillte Hummerschwanz mit provenzalischem Gemüse an Tomatenvinaigrette mit Espelette und dem wunderbaren Rhönwein Egerie 2020, Domaine de Montfine gereicht. Ein Höhepunkt jagte nun den anderen: das rosa gebratene Rehfilet war schlicht gesagt perfekt, begleitet von dem Spätburgunder 2019 vom Löß, Franz Keller, Oberbergen. Danach ließ der Teller mit ausgesuchten Käsen von Maître Antony die frankophilen Herzen höherschlagen und als Nachtisch zauberte Iles Flottantes Pfirsich mit den Jurancon 2020 von Domaine Cauhapé allen Genießern ein Strahlen ins Gesicht.

Die sorgfältig ausgesuchten Weine wurden jeweils fachkundig und humorig von Vice Echanson Dr. Jürgen Bachmann besprochen. Begleitet wurde alles durch den unauffälligen, aber höchst aufmerksamen Service. Besonders zu erwähnen: Ehefrau Sophie als die Liebenswürdige in Person - omnipräsent und stets strahlend. Sie ist das perfekte Bindeglied zwischen Gast und Küche.

In dem neuen Ambiente haben angeregte Gespräche und die dargebotenen Köstlichkeiten dafür gesorgt, dass es ein rundum perfekter Abend auf höchstem Niveau war.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chancelier-Argentier, Fotos: Birgit Bachmann





DINER MAISON „AFTER WORK“

im Alten Schlachthof

Die bayrische Antwort auf italienische Dolce Vita verwöhnte uns zunächst mit „Obatzdn“- und Griebenschmalz-Brotten, Butterbrezen und Radi und dazu einem frisch gezapften Kneitinger Edelpils. Das folgende „Flying Fingerfood“ konnte sich sehen lassen mit wamgeräuchertem Saibling, Krautnudeln, Ciabatta mit selbstgemachter Bratwurst, Spargelravioli

und Dry Aged Entrecôte. Am Ende des gelungen Abends erfuhren wir von Vice Chancelier Anton Röhr, dass wir den Alten Schlachthof, die neue Wirkungsstätte unseres langjährigen Confrère Wolfgang Riemhofer, als neues Mitgliedshaus in unserer Baillage begrüßen dürfen. Herzlich willkommen!

Text & Fotos: Joachim Hüther, Vice Chargé de Presse

Hotel Gasthof Alter Schlachthof

Am alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg,
Tel. 0941463 777 0 · www.hotel-schlachthof-regensburg.de



EIN HERRLICHER SOMMERABEND:

Dîner Maison im „Ontra“, Regensburg

Mit Superlativen sollte man sparsam umgehen, sonst verlieren sie ihre Wirkung. Beim Bericht zu dieser Veranstaltung fällt dies allerdings schwer, denn alles war „super“ in Regensburgs neuestem Fine Dining Tempel „Ontra“: Über 100 begeisterte Teilnehmer genossen auf der großzügigen Terrasse bei angenehmen Temperaturen bis in den späten Abend ein

herausragendes Menü auf höchstem kulinarischen Niveau. Confrère Maître Rôtisseur Peter Grasmeyer ist mit dem „Ontra“ ein großer Wurf gelungen und wir freuen uns bereits jetzt auf weitere Dîners Amicaux in unserem neuen Mitgliedshaus.

Text & Fotos: Joachim Hüther, Vice Chargé de Presse

Restaurant Ontra

Franz-Mayer-Str. 5a · 93053 Regensburg
www.ontra-regensburg.de



OLDTIMER AUSFAHRT & DINER AMICAL IM BRAUEREIGASTHOF EICHHOFEN

Von der BMW Isetta bis zum Porsche 356 und vom Morris Minor bis zum Mercedes SL machten sich gut 25 verschiedene Oldtimer unserer Mitglieder und Gäste am Freitag-Nachmittag, 26. August 2022, auf zu einer Rundfahrt durch Laaber- und Naabtal. Angeführt wurde der Tross vom 2-fachen Rally-Weltmeister Walter Röhl, bei dem Bailli Karl-Günther Wilfurth auf dem Beifahrersitz Platz nahm, gefolgt von den Organisatoren der Veranstaltung Dr. Candida Mattis-Nahr und Prof. Joachim Hammer.

Zurück von unserer Runde versammelten wir uns zunächst im Schlosspark der Schlossbrauerei Eichhofen, wo auch der Apéritif gereicht wurde und uns Hausherrin Daniela Schönharting auf eine Führung durch den Kräutergarten einlud. Das Dîner Amical im Brauereigasthof startete mit

zwei exquisiten vegetarischen Gerichten, Carpaccio vom Kohlrabi mit Linsen und Basilikumsorbet in Gin-Limetten süppchen, gefolgt von einem feinen Rehrücken mit Pfifferlingen und Selleriepüree und Schokoladen-Avocado-Kuchen zum Dessert. Neben einer stimmigen Weinbegleitung wurden stets auch die passenden Biere der hauseigenen Brauerei angeboten. Klassisch und doch modern, kreativ und kein bisschen provinziell war dieses Menü, wie unser Vice Chancelier Toni Röhl bei der Ehrung der Brigaden treffend ausführte.

Noch mehr Informationen und viele Fotos sehen Sie auf www.baviere-orientale.de.

Text: Joachim Hüther, Vice Chargé de Presse

Fotos: Marco Köstler, Joachim Hüther



Brauereigasthof Eichhofen

Von-Rosenbuch-Str. 3 · 93152 Nittendorf
Tel. 09404 16 62 · www.eichhofener.de

EIN TROPENTAG AUF DER EVENT-TERRASSE

Ein Déjà-vu-Erlebnis

Dîner Amical, 26. Juni 2022: Wie vor einem Jahr: Bestes Sommerwetter auf der Event-Terrasse des Hotels Waldorf Astoria Berlin, doch diesmal bei tropischen 31 °C. Gastgeber Gregor Andréewitch hatte zum 4-Gänge-Menü gebeten, 60 Gäste fanden sich ein und erfreuten sich u. a. an Thunfisch-Tataki mit Cecina-de-León-Schinken, bretonischem Hummerschwanz und Pochierter Zitronen-Tarte mit Vanille und Limoncello-Gelee.

Bei der Weinbegleitung ein Novum: Auch eine alkoholfreie Weinbegleitung wurde alternativ angeboten. Ein schöner Start in die Sommersaison unserer Bailliege.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse



Hotel Waldorf Astoria Berlin

Hardenbergstraße 28 · 10623 Berlin (Charlottenburg)
Tel. 030 81 40 00 - 0 · berlin.info@waldorfastoria.com
www.waldorfastoriaberlin.de

ENTGEGEN DER TRADITION – BESTES SOMMERWETTER

Ein lauer Abend auf der Ristorante-Terrasse



Dîner Amical, 04. Juli 2022: Endlich mal ein Dîner mit 25 °C auf der Terrasse des Ristorante „Culaccino“ von Maître Restaurateur Xhemil „Mario“ Livoreka, das, obwohl immer stets im Sommer stattfindend, nicht von Dauerregen, Blitz und Donner geprägt war, freuten sich die 59 Chaîne-Freunde.

Nach dem halbstündigen Ca' del Bosco-Empfang hatte Chef Rôtisseur Tolga Akgül ein 5-Gänge-Menü servieren lassen, das von drei italienischen Weinen begleitet wurde.

Wir freuen uns schon auf das nächste Dîner Amical auf dieser Terrasse – dann hoffentlich wieder mit so stimmigem Sommerwetter.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse

Ristorante Culaccino Berlin

Fasanenstraße 40 · 10719 Berlin (Wilmersdorf)
Tel. 030 88 92 89 33 · reservierung@culaccino.berlin · www.culaccino.berlin

EIN KULINARISCHES KLEINOD IN LANDKREIS DAHME-SPREEWALD

... und dann auch noch sehr berlinnah

Dîner Amical, 07. August 2022: Reich an Seen ist außer Berlin auch das südöstlich davon gelegene Umland. Und am kleinen Miersdorfer See liegt das „Leutloff’s am See“ (Restaurant mit Seeblick und mit Pension), in das unser Confrère Hartmut Leutloff und Gattin Heidi sowie Küchenchef Andrew Boyle zu einem 5-Gänge-Menü mit außergewöhnlicher 5-facher Weinbegleitung luden. Und das zeigte wieder einmal, dass sich auch weite Anreisen vom Westen Berlins bis zum Südostzipfel der Stadt und schon in Brandenburg lohnen. Ein kulinarisch beeindruckender Sommerabend im nahen Umland Berlins!

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse

Leutloff’s am See (Restaurant & Pension)

Schulzendorfer Straße 5-6 · 15738 Zeuthen (Lkr. Dahme-Spreewald)
Tel. 033762 723 66 · h.leutloff@wirthaus-zeuthen.de · www.wirthaus-zeuthen.de



UNTER DEM KULINARISCHEN PATRONAT VON KOCHLEGENDE DIETER MÜLLER

Dîner Maison, 04. September 2022: Der imposante Hotelbau des Hotels The Ritz-Carlton Berlin mit dem Restaurant „Pots“ ist nicht zu verfehlen. Dazu konnten wir die Wiederkehr des Hauses in die Reihe der Mitgliedsbetriebe unser Bailliage, bedingt durch unser Neumitglied Maître Hôteier Torsten Richter, erfreut zur Kenntnis nehmen. Mit einem 4-Gänge-Menü, begleitet von vier Weinen bzw. alternativ

alkoholfreien, konnte Küchenchef Christopher Kujan-ski den 49 Gästen zeigen, welches Potential in ihm steckt.

Wir freuen uns auf das erste Dîner Amical in diesem modern-eleganten Restaurant.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse



Hotel The Ritz-Carlton Berlin mit dem Restaurant „Pots“

Potsdamer Platz 3 · 10785 Berlin (Tiergarten)
Tel. 030 33 777 54 02 · pots.berlin@ritzcarlton.com · www.potsrestaurant.com



GENIAL GENIESSEN IM KOCHSTUDIO KARR IN LANGENARGEN

Dîner Amical am 16. Juli 2022: Zu einer sommerlichen Genussrunde luden uns Irene und Maître Rôtisseur Rudi Karr in ihr sehr persönliches Kochstudio nach Langenargen ein.

Als wunderbaren Auftakt begrüßten sie uns herzlichst mit einem Champagner-Tasting (Roederer, Laurent Perrier, Veuve Cliquot und Pommery Rosé) mit Dreierlei Amuse auf ihrer stilvollen Terrasse. Rudi Karr verwöhnte uns mit einem luftigen Tomatenmousse mit Gambas, Lachsforelle, natürlich vom Bodensee - frisch gefangen, und Jakobsmuschel in Safransud und einem zarten Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen. Zweierlei Mousse von Schokolade

und Mandeln, zartschmelzend mit Früchten rundeten das wunderbare Menü ab. Irene Karr bot korrespondierend feine Weine vom Zehnthof Kruger Riesling, über den eigens kreierten KARRisma Cuvée von Weiß- und Grauburgunder Weingut Confrère Clauß, Nack, Spätburgunder Rosé Weingut Heger und Nacker Spätburgunder Reserve, eine Spezialität vom Weingut Clauß. Bailli Henner Wolf dankte ihnen ganz herzlich für das feine Menü und das persönliche Umsorgen und überreichte die neue Chaîne Plakette unter großem Applaus.

*Text Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse
Fotos Silke Wolf, Karin Martin*

Rudolf & Irene KARR – Kochstudio

Alfred-Weiß-Str. 5 · 88085 Langenargen

Tel. 07543 93 46 202 · kochstudio@rudolfkarr.de · www.rudolfkarr.de

BODENSEE MEETS MALLORCA

Drei Spitzenköche und ihr Lehrmeister Bertold Siber



Santa Ponca, 8. August 2022: Zu einem außergewöhnlichen Generationen-Kochevent lud Spitzenkoch Jens Bräuning seinen Lehrmeister, Kochlegende Bertold Siber vom Bodensee, in sein Restaurant Adelfas auf Mallorca ein. Schnell war die Idee geboren, dass auch die Sterneköche Gerhard Schwaiger (ehemals Tristän, jetzt Schwaiger Xino's, Palma) und Jochen Fecht (San Martino, Konstanz) als ehemalige „Schüler“ dazu stoßen sollen. Gemeinsam kreierten sie ein wunderbares Menü von Tatar vom Weiderind, Ravioli von mallorquinischen Gambas über Sibers berühmter Bouilliabaisse von Edelfischen bis Kalbsrücken und Schokoladenmousse

mit reichlich Spaß in der Küche. Und lustige Anekdoten und Erinnerungen wurden unter großem Hallo bis spät in die laue mediterrane Nacht ausgetauscht. Viele Freunde vom Bodensee waren extra für diesen erinnerungswürdigen Abend angereist und die Bailliagen Baden-Württemberg und Bodensee waren mit einer großen Runde zu Ehren unseres Grand Officier Maître Rôtisseur Bertold Siber vertreten zusammen mit Mallorcas Bailli Mauricio Ginard.

*Text: Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse
Fotos: Adelfas, Karin Martin*



PINOT – DIE WEINBAR IM WEINGUT SCHMIDT, WASSERBURG

Dégustation hoch über dem Bodensee

Mitgliederversammlung und Dégustation mit Dîner Amical am 27. August 2022:

Margret und Confrère Eugen Schmidt begrüßten uns aufs herzlichste in ihrem wunderschön in Vorarlberger Architektur außergewöhnlich gestalteten Weingut mit prickelndem Winzersekt. Von der Weinbar Pinot aus schweift der Blick grandios weit über den Bodensee bis hin zu den Österreichischen und Schweizer Alpen und entzückt Besucher wie Einheimische. Und die Weine der Familie Schmidt gehören zu den Spitzenerzeugnissen der Region!

Erst die Arbeit und dann das Vergnügen. Bailli Henner Wolf hatte zuerst die Freude, zwei Ehrungen vorzunehmen: Maître Rôtisseur Rudolf Karr erhielt die Commandeur Plakette in Silber für eine über 10-jährige Mitgliedschaft und Franz Hennes die Officier Commandeur Plakette für über 30 Jahre. Herzlichen Glückwunsch und danke für dieses langjährige Engagement! Nach einem Bericht über bundesweite Aktivitäten der Chaîne stellte er den Mitgliedern das Programm für unser Grand Chapitre d'Allemagne vor, das in Lindau vom 1. bis 4. Juni 2023 stattfinden wird. Freuen Sie sich auf kulinarische, historische, technische und landschaftliche Highlights am östlichen Bodensee präsentiert mit viel Herz in freundschaftlicher Atmosphäre. Und als festlicher Abschluss er-

wartet uns das Gala-Dîner direkt am Bodensee in Friedrichshafen!

Heute lag der Schwerpunkt der Dégustation auf den Burgundern und Eugen Schmidt erklärte uns viele Details über die Entstehung, das Potenzial und die Facetten ihrer im Familienbetrieb produzierten Weiß- und Grauburgunder, die wir mit Begeisterung verkosteten. Auch eine neue Cuvée aus Spätburgunder und Regent, mit dem sie gute Erfahrungen im Bodenseeklima gemacht haben, stellte er vor. Als Highlight offerierte er den 2018 Spätburgunder in der Magnumflasche aus ihrer privaten Raritätenkammer – er ist schon lange ausverkauft! Margret Schmidt und ihr Team umsorgten uns sehr persönlich mit einem leckeren Menü von Riesengarnelen, lokalem gegrillten Rind über Bodenseesaibling bis zur Dessert-Variation à la Pinot und wir durften dazu unseren jeweiligen Weinfavoriten aussuchen. Ausgiebig wurden die Nuancen noch lange diskutiert bei freundschaftlichen Gesprächen. Bailli Henner Wolf bedankte sich unter Applaus ganz herzlich bei Margret und Confrère Eugen Schmidt für diesen wundervollen und interessanten Abend mit der Chaîne Plakette. Wir sind schon gespannt auf den neuen Jahrgang!

Text & Fotos Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse

WEINGUT SCHMIDT AM BODENSEE

Hattnau 62 · 88142 Wasserburg / Bodensee

Tel. 08382 943 2174 · weingut@schmidt-am-bodensee.de · www.schmidt-am-bodensee.de



VOM NEW WAVE HOTEL ÜBER DAS OKTOPUSSY RESTAURANT BIS ZUM CLASSIC BURGER IM GOLDY –

hier kommt jeder Gast voll auf seinen Geschmack.

Norderney. Von Blaugrau über Indigo bis Türkis, im New Wave ist die Farbe der Nordsee Trumpf. So wurde etwa die Hotel-Rezeption mit einem Mosaik aus Fliesen in Blauschattierungen versehen. Für die nötige Ruhe neben der tosenden Brandung sorgen wiederum viele helle Design-Elemente im skandinavischen Minimalismus, die an manchen Stellen von farbigen Pop-Art-Akzenten unterbrochen werden. 73 top-ausgestattete Zimmer in vier Design-Kategorien im modern-maritimen Stil beherbergen seit drei Jahren Design-Liebhaber, Gourmets und Inselfreunde gleichermaßen.

Im hoteleigenen Restaurant Oktopussy bereitet das Küchenteam um Geschäftsführer Sascha Lissowsky bekannte Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte auf moderne Art zu: „Wir wollen kulinarisch überraschen und mit unserer Handwerkskunst und vorwie-

gend regionalen Produkten neue Maßstäbe setzen.“ so Lissowsky, der die kulinarische Linie mitgestaltet.

Für alle Gäste, die sich lieber zurücklehnen wollen: Auf der mit einem Sonnensegel überdachten Dachterrasse – übrigens der einzigen öffentlichen auf Norderney – kann man vom Liegestuhl aus den Sonnenuntergang beobachten und bei einem guten Tropfen aus der Weinbar der Meeresbrandung lauschen.

Wem auf dem Weg vom Hotel zum Strand das Wasser im Mund zusammenläuft, muss gerade auf Höhe des Goldys sein. Als „kleine Schwester“ vom Oktopussy bietet das Goldy abwechslungsreiche Burger, Bowls und Fritten in top Qualität. Der Besuch ist ein leckeres Muss!

New Wave Hotel

Luisenstraße 13-15 · 26548 Norderney

Tel. 04932 93 42 00 · www.new-wave.de · www.oktopussy-norderney.de



SOMMERLICHES „COME TOGETHER“ IM CHAPEAU LA VACHE

Am 4. August genossen 22 Chaîne Freunde bei hochsommerlichen Temperaturen auf der herrlichen Terrasse des „Chapeau la Vache“ in Bremen ein wunderbares Menü zubereitet von Jens Kommerau und seinem Team. Eine entspannte, freudige Stimmung begleitete den Abend und ließ uns lange auf der Terrasse verweilen. Wir hoffen, wir sehen uns bald wieder!

SAVE THE DATE: 18.11.2022 - Kulinarisches Power Duo: „edo“ im „Chapeau la Vache“

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique | Fotos: Uwe Bernhard



Chapeau la Vache

Hollerallee 77 · 28209 Bremen
Tel. 0421 33 111 77 · info@chapeau-la-vache.de

SOMMERFESTSPIELE AUF DER LUISENBURG IM FICHTELGEBIRGE

Samstag, 30.7.2022: Alljährlich in den Monaten Juli/August erwacht die Luisenburg-Naturbühne, inmitten riesiger Granitblöcken gelegen, zu neuem Leben. Die Festspiele blicken auf eine lange und einzigartige Tradition zurück und sind seit dem Jahr 1890 die ältesten und – wie viele sagen – die schönsten Theaterfestspiele Deutschlands.

In diesem Jahr hat die Bailliege Franken ihre Mitglieder und Freunde zu dem erfolgreichen Musical *Sister Act* nach dem Film mit Whoopi Goldberg von 1992 eingeladen. Das himmlische Musical beginnt wie ein Krimi: Die Sängerin Deloris muss sich von ihren Verfolgern gegen ihren Willen in einem Nonnenkloster verstecken und das hat Folgen. Sie, die aus der Halbwelt kommt, trifft auf strenge, langweilige, lebensfremde Frauen Gottes. Zum Glück gibt es einen Chor, den Deloris gehörig aufmischt. Das verändert das Leben der Nonnen und die Soutanen fliegen – das Kloster rockt – Halleluja!

Der Reiz dieser so extrem unterschiedlichen Leben wird in *Sister Act* zum musikalischen und komödiantischen Vergnügen. Die Frauen begegnen einander in der Liebe zur Musik. Lebensfreude ist am Ende, was alle verbindet und sogar den Papst beeindruckt. Mit der bestechenden Hauptdarstellerin Zodwa Selele trat eine Interpretin auf, die von Whoopi Goldberg persönlich für diese Hauptrolle ausgesucht wurde. Die geborene Kirchenlamitzerin (Oberfranken) ist nach ihrem großen Erfolg in *My Fair*

Lady 2018 zum zweiten Mal bei den Festspielen aufgetreten. Nach 2 ½ Stunden musikalischer Verzauberung dankte das Publikum stehend mit einem lang anhaltenden Schlussbeifall den Interpreten.

Das war aber nur der erste Teil eines denkwürdigen Nachmittages, denn zum jetzt anschließenden Diner Amical in unserem langjährigen Chaîne-Haus, dem Hotel Kaiseralm in Bischofsgrün, wurden wir bereits am Hotellingang von der Familie Schreiner sehr herzlich empfangen. Mit einem erfrischenden Waldfrucht-Cocktail wurden wir ins Kaminzimmer geleitet zur festlich dekorierten Tafel. Die dort ausgelegte Speisekarte, eigenhändig von der künstlerisch sehr begabten Chaîne-Jungköchin und seit einer Woche auch zur Hoteldirektorin avancierten Stephanie Schreiner gezeichnet, ließ auf kulinarische Leckerbissen schließen. Und tatsächlich haben uns das Amuse Bouche, die Vorspeise mit Tomaten-Chili-Parfait, zum Hauptgericht im Pancettamantel mit Trüffel und Pinenkernen gefülltes Rinderfilet und ein Dessert von Mango-Parfait mit Schoko-Sorbet völlig überzeugt. Nach einigen „Kurzen“ in kleiner und gemütlicher Runde klang dieser Tag dann ganz harmonisch aus.

Unser besonderer Dank gilt auch dem Seniorchef des Hauses, Confrère Guido Schreiner, seit über 30 Jahren aktives Chaîne-Mitglied und sehr engagierter Chaîne-Bruder.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse





WEINLESE IN FRANKEN: DIE RUHE VOR DEM STURM

Am 10. und 11. September 2022 traten wir unsere diesjährige Weinreise in das verträumte und historische Weindorf Iphofen in Unterfranken an. Der Zeitpunkt war gut gewählt, denn die dortigen Winzer planten erst für den darauffolgenden Montag mit der offiziellen Weinlese in Franken zu beginnen. So hatten sie also noch Zeit für Besucher. Außerdem waren die Weinbauern bestens gestimmt, denn der in KW 36 einsetzende ausgiebige Regen hat die vormals zu kleinen Trauben an den Rebstöcken nochmals kräftig wachsen lassen.

Im Romantik-Hotel ZEHNTKELLER wurden die Teilnehmer vom Seniorchef, Officier Commandeur Heinrich Seufert, sehr herzlich begrüßt und konnten anschließend die individuell à la carte ausgesuchten Menüs beim Déjeuner Amical in Ruhe und ohne großen Zeitdruck voll genießen. Unser anwesender Chaîne-Bruder Dr. Christopher Heßler wurde bei dieser Gelegenheit mit der Commandeur-Plakette in Silber für seine 10-jährige Mitgliedschaft geehrt – herzlichen Glückwunsch.

Am späten Nachmittag besuchten wir am idyllisch gelegenen Stadtsee die dort aufgestellten mannshohen Bocksbeutel, die von lokalen Künstlern mit bunten Weinmotiven verziert wurden. Ein herrlicher Blickfang und geeigneter Ort um Erinnerungsfotos zu schießen.

Gegen Abend kehrten wir dann in einer urigen örtlichen Besenwirtschaft ein um den Tag bei einer zünftigen „Häckerbrotzeit“ und Silvaner stimmungsvoll ausklingen zu lassen.

Nach einer entspannten Nacht, einem reichhaltigen und deftigem fränkischen Frühstück fuhren die verbliebenen Teilnehmer mit dem Bailli noch zu einem Frühschoppen hinauf zum Aussichtspavillon im Weinberg, um nochmals einen letzten Blick vor der Heimreise auf die Weindörfer Iphofen und Rödelsee unten im Tal zu werfen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

3. GENUSSTREFF IM HOBENKÖÖK / HAMMERBROOKLYN

am 20. Juli 2022



Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und der Regionalrat freuen sich, dass die neue Reihe „Genusstreff“ von den Mitgliedern der Bailliage de Hambourg so gut aufgenommen wurde. Daher freuten wir uns riesig, dass es Confrère Thomas Sampl, Maître Rôtisseur gelungen ist, für diesen dritten Genusstreff Lars Odefey von Odefey & Töchter, dem Spezialisten für Hühner für uns zu gewinnen, der uns alles Wissenswerte über Hühner erklärte und worauf wir achten sollten.

In der Räumlichkeiten von Hobenköök im Hammerbrooklyn mit Blick auf die Hafencity gab es vorher aber noch genügend Zeit zum Klönen und die tollen Stullen mit Sekt, Wein und Wasser zu genießen und das bei 40 Grad, dem heißesten Tag des Jahres. Besonders gefreut haben wir uns über die Teilnahme von Conscœur Karin Deißner, Chargée de Presse und ihrem Mann Jörg, die extra nach Hamburg gekommen waren.

In lockerer Atmosphäre am Bistrotisch saßen der Gastgeber Thomas Sampl, die Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und der Gastredner Lars Odefey wie im TV Talk zusammen und mit den Gästen wurde im regen Austausch u.a. folgende Themen besprochen:

Wie ein Bauer die Geflügelzucht neu denkt und revolutioniert. Bresse-, Marans-, Summentaler- und Weidehuhn werden auf dem Hof gebrütet, gezüchtet und auch geschlachtet. Wer seine Hühner gekostet hat, weiß was den Unterschied macht und wird sofort selbst französische Ware dafür liegen lassen.

Wir durften die köstlichen Hühner bereits beim letzten „Jeunes Chefs Rôtisseurs-Wettbewerb“ genießen, die die jungen Köche hervorragend verarbeitet hatten und nun hatten auch die Mitglieder die Chance zu kosten und zu vergleichen und Fragen zu stellen. Bailli Bettina Schliephake-Burchardt dankte im Namen aller Anwesenden Thomas Sample für die Organisation und Lars Odefey für den so spannenden Vortrag an diesem Abend und versprach, dass diese informative Genusstreff-Reihe weiter angeboten wird. Wir sind schon gespannt auf das nächste Thema.

Text & Fotos: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse Hon.

WEITERE INFORMATIONEN:

Odedey & Töchter

Mehrer Str. 1 · 29525 Uelzen

Tel. 0581 43 326 · www.odefeundtoechter.de

Hobenköök Restaurant & Markthalle

Stockmeyerstraße 43 · 20457 Hamburg
Tel. 040 228 65 538 · www.hobenkoeek.de



GLÜCKSMOMENTE DAUERN IM PORTOMARIN EINFACH LÄNGER

Beim Dîner Amical waren das mehr als 6 Stunden Glück, die durch ein Überraschungsmenü ausgelöst wurden. Officier Maître Restaurateur Jesús A. Díaz Sindín und seine Frau Patricia begrüßten uns mit dem Team vor der Tür zu einem Cava Brut aus der Doppel-Magnumflasche. Danach startete das Menü mit ausgewählten Köstlichkeiten.

Nach einem Amuse Bouche vom Biohuhn auf Blini mit Wachtelei lösten die „Hommage an Galizien“ mit einem atlantischen Ceviche aus Steinbeißer, rote Wildgarnele, Pulpo und Miesmuschel, welches vom Valenciso Blanco aus der Magnumflasche begleitet wurde, größte Glücksgefühle aus. Danach folgte ein Erbsen-Minze-Gazpacho begleitet vom Rosat Can Axartell, ebenfalls aus der Magnumflasche. Dieser Rosat passte auch wunderbar zum Pre-rigor Lachs

auf aromatischem Safran-Gemüsereis, welcher als nächstes serviert wurde. Die kross gebratene „Pluma“ vom Ibérico de Bellota-Schwein auf Cashewsauce und Portweinjus und der 2009 Valenciso Reserva aus der 5 Literflasche rundeten den herzhaften Teil des Menüs ab. Den süßen Glücksmoment des Abends brachte die katalanische Schokoladentarte mit weißem Schokoladenmousse und Himbeer-Coulis.

Herzlicher anhaltender Applaus begleitete die Übergabe der Urkunden an die weiße und schwarze Brigade und des Gastgeschenks an Officier Maître Restaurateur Jesús A. Díaz Sindín.

Mehr Glück als bei einem solchen Feuerwerk an Aromen und den exzellenten Weinen ist kaum möglich.

*Text: Beate Rabanus, Vice Chargée de Presse
Fotos: Michael Zuther & Beate Rabanus*

Restaurant Portomarin

Dorotheenstrasse 180 · 22299 Hamburg
Tel. 040 46 96 15 47 · info@portomarin.de · www.portomarin.de

TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE IM RESTAURANT OPÉRA

Montag, 21. März, 2022 & Montag 13. Juni

2022: Gut gelaunt fanden sich die Gäste in den großartigen Räumlichkeiten der Alten Oper ein. Vice Chancelier Dagmar Rösch begrüßte die Anwesenden, die alle ein erlesenes Buffet und einen zuvorkommenden und aufmerksamen Service genossen.

Wie immer bei diesen Table Maisons, stehen ein reger Gedankenaustausch, entspannte Gespräche, Lachen und Freude am ungezwungenen Miteinander im Vordergrund.

„Wieder einmal ging ein fröhlicher und unterhaltsamer Abend viel zu schnell vorbei“, war die einstimmige Meinung aller Mitglieder.

*Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier
Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse*



**Restaurant Opéra
Kuffler AOF Restauration GmbH & Co. KG**

Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt am Main
Tel. 069 588 04 330 · opera@kuffler.de
www.kuffler.de/de/frankfurt/restaurant-opera

KULINARISCHE WEINPROBE

Déjeuner Maison 3. Juli 2022: 1917 erwarb Jakob Diefenhardt, der Urgroßvater der heutigen Eigentümer, den Besitz in Martinthal von Baron von Reichenau mit seinem Keller aus dem 17. Jahrhundert. Das Weingut war Gründungsmitglied des VDP. Bereits in 5. Generation leitet Consœur Julia Seyffardt, auch Mitinhaberin dieses Guts, als Kellermeisterin die Geschicke dieses Hauses und referierte in ihrer charmanten und eloquenten Art über die gereichten Weine.

„Mit Ihrer großen Kompetenz und Begeisterung haben Sie uns außergewöhnliche Lagen nähergebracht und die abgestimmten und köstlichen Gerichte sowie ein sehr freundlicher Service bescherten uns einen genüsslichen und sonnigen Nachmittag“, war das einhellige Lob aller Gäste.

*Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier, Commandeur
Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse*



Weingut Diefenhardt

Hauptstraße 9-11 · 65344 Eltville am Rhein
Tel. 06123 97 23 13 · gutsausschank@diefenhardt.de · www.diefenhardt.com



BEEF'S FINEST MIT AUSBLICK

Dîner Amical 19. August 2022: Bei herrlichem Sonnenschein und Ausblick auf die Afrika Savanne wurde den Gästen zum Empfang auf der Terrasse der Lodge im Opel Zoo feinsten Champagner serviert. Vor aller Augen tummelten sich Zebras, Impalas, Gnus und Giraffen – letztere bleiben extra für die Chaîne-Gäste eine halbe Stunde länger im Freigehege.

Vor diesem Hintergrund überreichte Bailli Michel Prokop mit großer Freude die Commandeur Plakette an Dr. Heinrich Fischer. Dieses Restaurant kann BEEF!, eingebettet in ein köstliches Menu und serviert von einer frischen Service-Mannschaft. „Es war ein magischer Abend, der uns noch lange in Erinnerung bleiben wird“ waren Bailli Michel Prokops Abschiedsworte.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier, Commandeur

Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse



LODGE im Opel Zoo

Am Opel Zoo 3 · 61476 Kronberg

Tel. 06173 32 53 50 · Info@lodge-kronberg.de · www.lodge-kronberg.de



EIN CHAINE-ARRANGEMENT

mit gediegenen Dîners und rasanten Abenteuern.

Rügen im Juni 2022: Nach zwei Absagen in den vergangenen Jahren gelingt es der Bailliege Mecklenburg-Vorpommern endlich, die Abenteuer des legendären Piraten Störtebeker auf der Naturbühne Ralswiek, gemeinsam mit unseren Chaîne-Freunden zu erleben.

Voraus geht am Freitagabend ein Dîner Amical im Restaurant „Genußwerkstatt“ im Rugard Strandhotel bei Confrère Freddy Quirin. Küchenchef Robert Schindler kreiert für uns ein vorzügliches Menü mit kleinen Überraschungen, welches den warmen Sommertag an der Ostsee würdevoll ausklingen lässt.

Für alle anwesenden Mitglieder der Bailliege Mecklenburg-Vorpommern lädt Bailli Erhard Kulosa tags drauf zur jährlichen Mitgliederversammlung ein, direkt folgend vom „Dîner zwischen den Zeiten“, ins Sternerestaurant Freustil bei Confrère Ralf Haug. Nur gut, dass wir rechtzeitig angemeldet waren, denn das Haus ist fast durchgängig ausgebucht! Das fleißige Serviceteam serviert uns zur Nachmittagszeit ein leichtes 4-Gang Sternemenü, wie immer mit beeindruckendem kühlen Nass.

Schon geht es nahtlos weiter mit dem amerikanischen Schulbus des Rugard-Strandhotels direkt zur Naturbühne Ralswiek. Kein Glück, sondern exakte Planung verhilft unserem Bus die Durchfahrt fast unmittelbar zum Ort des Geschehens, ein wichtiger Vorteil bei neuntausend Zuschauern in ihren fahrbaren Untersätzen!

Auch heute hat Petrus vorgesorgt und beschert uns den wärmsten Tag des Jahres zur rasanten open-air Premiere-Vorstellung, mit über 150 Mitwirkenden, 4 Schiffen, 30 Pferden, Spezialeffekten und vielem mehr. Abschließend sehen wir ein spektakuläres Feuerwerk über dem „Großen Jasmunder Bodden“. Der Bus steht wieder bereit zum Transfer und wir freuen uns auf unseren exklusiven Mitternachtssnack bei Maître Restaurateur Freddy Quirin.

Insgesamt ein endlich vollbrachtes Festival, eingebettet in herrliche Dîners Amicaux auf der Insel Rügen mit unseren wenigen, aber treuen Chaîne-Freunden aus verschiedenen Bailliagen!

Text & Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Rugard Thermal Strandhotel

Strandpromenade 62 · 18609 Ostseebad Binz
Tel. 038393 56 0 Fax 038393 56 666

Restaurant Freustil

Zeppelinstraße 8 · 18609 Binz
Tel. 038393 50 444 · info@freustil.de



A-ROSA SENA IM AUGUST 2022

...wenn das Wasser im Rhein auch in Köln wär', ja dann könnte es alles einfach sein..., leider war es nicht so, denn wir Chaîne-Freunde mussten, bedingt durch das Niedrigwasser, statt gemütlich die Sehenswürdigkeiten am Uferand des Rheins genießen zu können, per Bus nach Amsterdam und zurückreisen. Krankheitsbedingt verkleinerte sich kurzfristig unsere Gruppe ebenfalls. Das hatten wir nicht gebucht und so war die Stimmung etwas geknickt. Endlich in Amsterdam angekommen lag unsere A-Rosa Sena, nach etlichen, behördlich angeordneten Liegeplatzänderungen im Vorfeld, versteckt am Hochseeschiff-Pier. Aber das Wetter war hervorragend und der erste Eindruck unseres ultramodernen Hybrid - Antrieb-Schiffes A-Rosa SENA, ließ uns staunen. Hier handelt es sich um das größte Flussschiff Europas, mit den entsprechenden Ausmaßen der Salons, Restaurants und Kabinen, jeweils mit eigenem Balkon, die angenehm modern und sehr hochwertig eingerichtet sind. Beim ersten Gläschen perlender Köstlichkeit kommt die gewohnte Chaîne-Stimmung auf dem Sonnendeck zurück. Wir freuen uns über die exklusive Tischreservierung im lichtdurchfluteten Pavillion-Restaurant und einigen uns auf ein rotierendes Placement. Bekannt durch die Fernsehserie „Verrückt nach Meer“, begegnet uns überraschend, nun an Bord der SENA, Chef Rôtisseur Jörg Schwab, der bereits als Chaîne-Mitglied auf der

MS Europa den Kochlöffel schwang. Im weiteren Verlauf der Holland-Belgien-Rundreise erwartet uns ein exklusiver Champagner-Empfang, ein gemeinsamer Ausflug in Rotterdam auf den Euromast und in die beeindruckende Markthalle. Abendliches Schlemmern im bordeigenen Steakhouse mit hochwertiger Weinbegleitung runden die kulinarischen Eindrücke ab, die durch Consœur Astrid Kulosa im Vorfeld ebenfalls für unsere Gruppe organisiert wurden.

Wir blicken zurück auf eine ereignisreiche, routentechnisch reduzierte Schiffsreise, die gleichwohl wieder ein schönes Erlebnis mit unseren Chaîne-Freunden war.

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Fotos: Erhard Kulosa, Bailli Hon.



A-ROSA Flussschiff GmbH

Loggerweg 5 · 18055 Rostock
service@a-rosa.de

GOURMET-BBQ

auf der Terrasse des „Le Gourmet“

Dîner Amical, 25. Juni 2022: Die Einladung zum Gourmet BBQ im Sterne-Restaurant „Le Gourmet“ war für viele Mitglieder der Bailliege Mittelrhein so attraktiv, dass sich 45 Gäste zum BBQ einfanden und längst nicht alle Meldungen der Warteliste berücksichtigt werden konnten. Aufgrund des großartigen Wetters konnte die Veranstaltung im Innenhof des Hotels Clostermannshof vor dem Gourmet-Restaurant stattfinden. Chefkoch Thomas Gilles traf mit der Auswahl seiner Speisen und der lockeren Art der Darbietung die Stimmung des Abends. Hervorzuheben ist der gegrillte Thunfisch mit Gurke und Sesam als Fingerfood und das perfekt gebratene Rinderfilet auf Mais und wildem Brokkoli. Aber auch alle anderen Gänge waren vortrefflich und zeugten von der hohen Handwerkskunst der Küche. Die gut ausgesuchten italienischen Weine, die freie Sitzplatzwahl, das perfekte Wetter und die von allen mitgebrachte gute Stimmung führten dazu, dass wir einen herrlichen Abend erleben konnten. Last but not least

Hotel Clostermannshof Restaurant „Le Gourmet“

Heerstr. 2A · 53859 Niederkassel · Tel. 02208 94 80 260
restaurant@clostermannshof.de · www.clostermannshof.de

durften wir eine exzellente musikalische Untermalung des Abends durch die entzückende Sophia Levia genießen, deren Saxophon- und Querflötenklänge die schöne Atmosphäre abrundeten. Für die ganz Unentwegten endete der Abend erst weit nach Mitternacht. Wobei der Gastgeber, Confrère Dr. Emil Seidel es sich nehmen ließ, aus eigenem Fundus einen ausgewählten zweiten Digestif „aufs Haus“ zu kredenzen. Insgesamt war es eine großartige Veranstaltung.



Text: Dr. Maximilian Zeller, Vice Chargé de Missions

Fotos: Ulla Heyder, Bailli



LA DOLCE VITA IN KÖLN

After-Work-Special bei Salvatore
Luca im Ristorante La Vita

Dîner Amical, 20. Juli 2022: Was kann es Schöneres geben, als bei herrlichem Sonnenschein auf der Terrasse köstliche Kleinigkeiten und ein Glas Wein (oder auch mehr) mit netten und gleichgesinnten Menschen zu genießen - und das auch noch mitten in der Woche. Hierzu hatten Mitglieder und Gäste der Bailliege Mittelrhein Ende Juli Gelegenheit und konnten auch gleich Tracy Frank Meyer als neues Mitglied begrüßen. Salvatore Luca ließ reichlich auffahren, angefangen bei delikatens Vorspeisen als Flying Buffet, kleinen Pasta-, Fisch- und Fleischgerichten und nicht zu vergessen – typisch italienischer Dolce mit Tiramisu, Panna Cotta und Mangosorbet. Natürlich ließ sich der Gastgeber

nicht nehmen, unseren musikalischen Gast, die Kölsch-Sizilianerin Natalie Carace, stimmungsgewaltig bei dem einen oder anderen italienischen Song zu unterstützen. Die Stimmung war großartig, nicht zuletzt dank des sehr freundlichen Service-Personals und eines von Salvatore auf die Schnelle herbeigezauberten Überraschungskünstlers mit dem bezeichnenden Namen „Der Sizilianer“. Er zauberte von Tisch zu Tisch, und manch einer hatte auf einmal zwei statt nur einer „Pappnas“ in seiner Hand. Wie das wohl passieren konnte – wir werden es wohl nie erfahren.

Text & Fotos: Ulla Heyder, Bailli

Ristorante La Vita

Magnusstr. 3 · 50672 Köln · Tel. 0221 – 9257740
info@lavita-koeln.de · www.lavita-koeln.de



SOMMERLICHER AUSFLUG INS GRÜNE

Déjeuner Amical, 7. August 2022 – An einem herrlichen Sommertag fanden 32 Teilnehmer den Weg ins Restaurant „Die Mühlenhelle“ in Gummersbach-Dieringhausen zu Küchenchef Michael Quendler. Auch einige Gäste aus der Bailliege Westfalen-Lippe mit ihrem Bailli Hon. Günther Naroska sowie Gäste aus der Eifel scheuten nicht die lange Anfahrt ins Bergische Land. Der Aufforderung zum Tragen eines sommerlichen Hutes kamen nicht nur die Damen nach, auch einige Herren waren wohl behütet.

Begrüßt wurden wir auf der gemütlichen Terrasse der Mühlenhelle mit einem ausgezeichneten Rosé-Bio-Sekt des Weinguts Dr. Wehrheim sowie köstlichen Kleinigkeiten aus der Küche. Der Schwerpunkt der ausgesuchten Weine lag auf dem Land unseres Gastgebers Michael Quendler, nämlich Österreich. Besonders gemundet hat dabei der 2020-er Austrian Eagle Grüner Veltliner Klassik vom Weingut Schloss Halbthurn, der mit seiner spritzigen Frische hervorragend zur vegetarischen Vorspeise und auch den sehr sommerlichen Temperaturen passte.

Nach einem gekonnt zubereiteten Pulpo und anschließend auf den Punkt gegarten Kalbsfilet endeten wir

beim Dessert aus Aprikose, Pistazie, Buttermilch und Zitrone mit einem Sauvignon Blanc vom Weingut Tement aus der Steiermark.

Wir haben ein geschmacklich hervorragendes Déjeuner erlebt, das bei vielen Teilnehmern - auch angesichts des perfekten Service und des herzlichen Empfangs - das Bedürfnis ausgelöst hat, bald wieder zu einem Ausflug ins Bergische Land aufzubrechen.

*Text: Martin Kotzenberg, Vice Chargé des Missions
Fotos: Claudia Kornmann, Dame de la Chaîne*

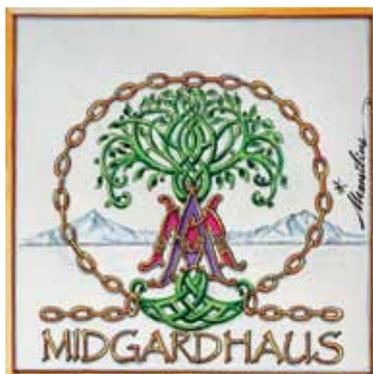


Restaurant „Die Mühlenhelle“

Hohler Str. 1 · 51645 Dieringhausen

Tel. 02255 94 57 61

www.muehlenhelle.de · kontakt@muehlenhelle.de



EIN ORT VOLLER MAGIE

Dîner Maison, 19. Juli 2022: Die kleine Halbinsel in Tutzing ist ein besonders schönes Fleckchen am Starnberger See, auf der das Midgardhaus mit Seeblick und Alpenpanorama thront. Ehemals Gästehaus des nahe gelegenen Tutzinger Schlosses und Feriendomizil illustrierter Künstler, Intellektueller und Unternehmer, zieht heute die 1853 erbaute Villa mit seinem Gastgeber Confrère Alexander Urban und seinem Sohn Confrère Michael Urban viele Prominente an. Ein Muss für die Chaîne des Rôtisseurs, bei ihrem engagierten Mitglied Alexander Urban, der viele Jahre der Wirt des Klostergasthofs Andechs war, zu einem sommerlichen Dîner Maison einzuladen.

Nach einem ausgedehnten Apéritif mit Champagner, Austern, Matjes von der Starnberger See Renke und sonstigen Feinheiten wurden die Vorspeisen auf den Tischen arrangiert: Beef Tatar, Tiefseegarnelen, Roastbeef, Brezenknödelcarpaccio, Caprese, gratinierter Ziegencamembert, Pimientos. Wahlweise dann für die Gäste ein Châteaubriand oder ein Loup de Mer. Ein Dessertarrangement schloss das sommerliche Menü ab mit Kaiserschmarrn, Mi-cuit au Chocolate, Tarte Tartin und frischen Früchten. Ein unvergesslicher, romantischer Abend, der von dem Pianisten und Sänger Charlie Glas mit Musik aus den 70/80er Jahren umrahmt wurde. Alexander Urban

überreichte den Damen ein wunderschönes Seidentuch mit dem Midgardhaus, gestaltet von Confrère Maximilian Fliessbach gen. Marsilius, der auch die Einladungsvignette erschaffen hatte.



*Text: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli
Fotos: Alexander Urban, Officier Maître Restaurateur;
Julia Platte, Officier*



BELLA ITALIA MITTEN IN MÜNCHEN

Table Maison, 26. Juli 2022: Eataly in der Schrammenhalle – da vereinen sich aufs Schönste italienische Esskultur und Münchner Tradition. Die Marke Eataly ist ein Zusammenschluss kleiner Unternehmen, die in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und des Weinbaus tätig sind. Seit Eröffnung der ersten Filiale in Turin 2007 hat sich die Marke in der ganzen Welt verbreitet und bietet Feinkostmärkte, Restaurants und Kochkurse. Im November 2015 bezog eine Filiale die Schrammenhalle, die Mitte des 19. Jahrhunderts als Getreidehalle am Viktualienmarkt errichtet wurde und der erste Bau in Eisenkonstruktion in München war. Der volkstümliche Name „Schramme“ bezeichnete damals einen Getreidemarkt. Eine schönere Atmosphäre für einen zwanglosen Abend, als sie die lichte Halle bietet, lässt sich kaum vorstellen.

Text & Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions



CHAMPAGNER, WEIN, SONNE & TOLLE LEUTE

OMGD - Veranstaltung im Le Sommelier

02. Juli 2022: Was braucht man mehr im Juli in Hannover. Unser Maître Sommelier Gregor Jänecke-Nimptsch hat uns an einem Samstag-nachmittag bei wunderbarem Sommerwetter in den Hof vor seiner Weinhandlung eingeladen. Die Veranstaltung hat viele von nah und fern angelockt. Sogar unsere Chargée de Presse Karin Deißner mit Ihrem Mann Jörg und den Eltern Klaus und Ute Deters sind aus NRW angereist. Auch Chevalier Maurizio Di Stasio mit seiner Frau Rita aus Berlin wollten sich die Weinexpertise von unserem Gregor nicht entgehen lassen. Nachdem Gregor schon mit seiner charmanten Art bei unserer OMGD - Online Weinprobe, während des Lockdown 2021, begeistert hat.

LE SOMMELIER

Im Kamp 1 · 30657 Hannover
Tel. 0511 98 43 67 60 · kontakt@le-sommelier.de · www.le-sommelier.de

Balli Dr. Andreas Wiedemann begrüßte bei angenehmen Temperaturen seine Gäste und konnte zwei Urkunden an neue Mitglieder verteilen. Dame de la Chaîne Karola Zawicki und Dame de la Chaîne Dr. Katrin Müller. Gregor wurde an diesem herrlichen Nachmittag von seinem jungen Team unterstützt und hat die ausgesetzten Weine in seiner unvergleichlichen Weise beschrieben und beworben. Speisen vom Big Green EGG wurden vom Chef selbst zubereitet und nach und nach auf die bunt gemischten Tische verteilt oder konnten selbst vom Grill abgeholt werden. Erst gegen 23 Uhr sind die letzten Gäste in Richtung Schützenfest aufgebrochen.

Text & Fotos: Susanne Wiedemann, Dame de la Chaîne



EIN VOLLKOMMENES MENÜ AUS WEISSEM GOLD

OMGD - Veranstaltung im Titus Röhrbein



10. Juni 2022: Unser Maître Rôtisseur Dieter Grubert hat uns mal wieder eingeladen und die OMGD - Veranstaltung von Chef de Table Pascale Pietruschka mit seinen unvergleichbaren Kochkünsten verzaubert. Die exzellenten Weine, wie der Diehl 2021 Weißburgunder aus der Pfalz, der Werther Windisch 2016 Silvaner aus Rheinhessen und der Zollo 2020 Primitivo aus Maduria hatten es enorm schwer das Spargelmenü zu übertrumpfen. Die Weine wurden von Pascal wunderbar vorgestellt, sodass man schon vor dem ersten Schluck Bilder und den Geschmack im Kopf hatte.

Unterstützt wurde Pascale von seiner neuen Kollegin Aylin Karakaya und unserem Chef

de Table Hanno Lattwesen, welcher das Titus verläßt um in die weite Welt zu ziehen. Von Dieter wurde der Spargel in Gerichte mit Matjes, Octopus, Scholle, Hummer und Taube genial eingebaut. Die Krönung war der Nachschicht: „Spargel Melba“.

Neben dem hervorragenden Essen und der ausgewogenen Weinbegleitung wurde wir noch in die Geheimnisse des Spargelanbaus eingeweiht. Ernst August Sürrie, vom Spargelhof Sürrie in Steimbke, hat uns mit seinen Geschichten über das „weiße Gold“ den Abend über gefesselt. So konnte auch unser Wissensdurst gestillt werden.

Text & Fotos: Susanne Wiedemann, Dame de la Chaîne

Restaurant Titus im Röhrbein

Joachimstraße 6 · 30159 Hannover

Tel. 0511 83 55 24 · restauranttitus@t-online.de · www.restaurant-titus.com

AUTHENTISCHE JAPANISCHE KOCHKULTUR IN HANNOVER

DÎNER MAISON IM RESTAURANT SHIN RAMEN

Hannover, der 11. September 2022: Trotz eines autofreien Sonntags haben es 25 erwartungsvolle Chaîne-Mitglieder pünktlich zu Kazuo Ishikawa, im Zentrum Hannovers geschafft.

Als Apéritif und über den ganzen Abend wurde Pflaumenwein auf Eis mit eingelegter Pflaume, alkoholische und alkoholfreie asiatische Mischgetränke und japanisches Bier gereicht.

Unser Bailli Dr. Andreas Wiedemann übergab Maître Restaurateur Kazuo Ishikawa die Chaîne-Plakette für das Restaurant. Unser Gastgeber führte uns in die Besonderheiten der japanischen Esskultur ein. So wurde die Vorspeise auf dem Tisch verteilt und jeder nahm sich mit seinen Stäbchen Yaki-Gyoza, die in persönliche Schälchen mit Sojasauce getunkt werden konnte oder nicht. Es war sehr heiß, woran man sich erst gewöhnen musste.

Bei der zweiten Vorspeise wurden auf dem Tisch Platten mit Garnelen, Jacobsmuscheln, Gurkenstifte, Mais, Shiitake-Pilz- und Hühnchenhack verteilt. Persönlich vorgelegte Seetangblätter wurden mit Reis, Sojasauce und Wasabi selbst zu Temaki-Sushi gerollt.

Im Hauptgang kam die japanische Nudelsuppe Ramen. Maître Restaurateur Kazuo Ishikawa erklärte, dass „MEN“ Nudel bedeutet und es das Geschick des Gastgebers ist, besondere Ramen zusammenzustellen. In Japan gibt es sehr viele Ramen-Restaurants und nur das Restaurant ist erfolgreich, welches die ausgefallensten Ramen hat. Auch führte er aus, dass Japaner innerhalb von 10 Minuten die Ramen verzehren, weil danach die Nudeln zerfallen. Für seine Ramen hat er lange experimentiert, damit er Nudeln kreiert, welche länger bissfest bleiben und so Geschmack und Esstempo seiner europäischen Gäste standhalten. Jeder konnte sich aus der Speisekarte eine Ramen mit Fleisch und Gemüse, oder nur Gemüse und verschiedene Brühen auswählen. Zum Abschluss gab es japanische Eissorten, schwarzer Sesam, rote Bohnen und grüner Tee, mit japanischem Topping.

Es war eine neue gastronomische Erfahrung und wir nahmen viele Eindrücke aus dem Shin Ramen in Hannover mit.

*Text: Petra Bernhard, Vice-Chargée de Presse
Fotos: Uwe Bernhard*



Restaurant Shin Ramen

Georgswall 3 · Thielenplatz 3 · 30159 Hannover
Tel. 0511 547 42 40 · office@shin-foods.com · www.shin-foods.com

MUSIK LAG IN DER LUFT. JAZZ & BRUNCH AUF SCHLOSS LINNEP

24. Juli 2022: Bei wunderbarem Sommerwetter trafen wir uns in der Remise von Schloss Linnep, bei Ratingen. Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski begrüßte gemeinsam mit André Linke und dem Schlossherrn, Freiherr Wilderich v. Ketteler nebst Gattin Freifrau Isabella v. Ketteler in locker-sommerlicher Atmosphäre die Gäste bei erfrischend-kühlen Sommer-Drinks.

Freiherr Wilderich v. Ketteler führte uns alsdann zum Schloss und erzählte von vergangenen Zeiten und deren Besitzern. Das Schloss Linnep ist ein Wasserschloss südöstlich des Ratinger Stadtteils Breitscheid im nordrhein-westfälischen Kreis Mettmann.

In den bewährten Händen der Gebrüder Maître Rôtisseur René Linke und Maître Restaurateur André Linke von LINKE Catering samt einer beachtlich

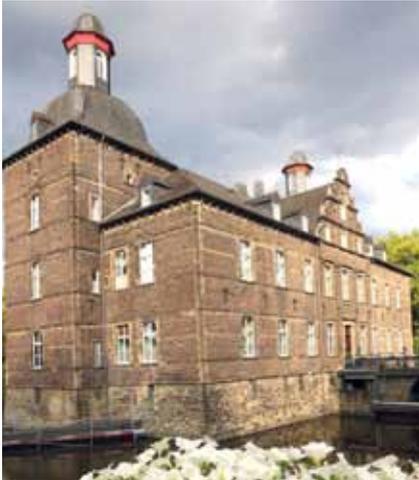


aufmerksamen und freundlichen Service-Crew lag die Verantwortung für ein abwechslungsreiches Flying Dinner und Front-Cooking-Station zu unser aller Genuss. Mit Kaffee und Sweets endete der Nachmittag der mit beschwingtem Jazz begleitet wurde.

Mit einer „neuen“ Chaine-Plakette ging der Dank an André Linke und sein Team.

Text & Fotos: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Presse





EIN ABEND IM ZEICHEN DES CHAMPAGNERS

Im Schlosshotel Hugenpoet in Essen

03. August 2022: Es bleibt die Frage: Erst der Champagner oder erst das Menü? Auf alle Fälle war beides gut miteinander von Chefkoch Abraham Willem Rouw und seinem Küchenteam abgestimmt. Alles begann beschwingt im großzügigen Garten von Schloss Hugenpoet mit Pommery Champagner Brut Royal. Das Dîner Amical mit dem OMGD und dem Champagnerhaus Pommery fand anschließend im wunderschönen Kaminzimmer statt. Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski begrüßte sehr herzlich und erfreut den neuen Bailli von Westfalen-Lippe Horst Wüstenbecker nebst Gattin, sowie - immer wieder gerne - Michael Frenzel, Generaldirektor vom Hotel Palace in Berlin.

Und natürlich Frau Yentel Lehmann und Begleitung aus

dem Hause Vranken-Pommery, die uns die einzelnen Champagner erläuterte. Ein idealer Begleiter zur Entenstopfleber mit Rote Bete und Feige war der Champagner Royal Blue Sky auf Eis. Die neue Art, wie man Champagner auch genießen kann. Zu Oktopus und Schweinebauch in einem raffinierten Safransud wurde ein 2013er Château La Gordonne gereicht. Und zum Eifeler Hirschrücken mit Pfifferlingen tranken wir eine Cuvée Louise von 2004. Der Abschluss: Pommery Blanc de Blancs zum Dessert.

Ein rundum stimmiger Abend, der mit einem Dank an die Brigade aus Küche und Service leider zu Ende ging.

Text & Fotos: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Presse



Schloss-Hotel Hugenpoet

August-Thyssen-Straße 51 · 45219 Essen
Tel. 02054 120 40 · www.hugenpoet.de

„SPARGEL – DAS ECHTE FRÜHLINGSGEMÜSE“

Déjeuner Amical im Restaurant Schneider Dernbach

Dernbach, 18. Juni 2022: Bei mediterranen Temperaturen trafen sich die Mitglieder und Freunde der Bailliege Pfalz-Saar-Mosel zum Déjeuner Amical im Restaurant Schneider im malerischen Dernbachtal, eingebettet zwischen Wald und Weinreben. Nach der Begrüßung durch Bailli Rolf Bauer und die Gastgeber Consœur Petra Püngeler, Maître Rôtisseur und Sohn Stefan Püngeler, Maître Rôtisseur mit Lebensgefährtin Michaela, wurde das Fingerfood und ein Riesling Sekt brut vom Weingut Bernhard Koch, Hainfeld serviert.

Das Restaurant Schneider blickt mittlerweile auf eine 130-jährige Familientradition zurück, bei der stets die Pfälzer Gastlichkeit gepflegt wird. In der klassisch gehobenen sowie modernen, kreativen Ideenküche werden dabei ausschließlich frische und saisonale Produkte verwendet. Nachdem Confrère Stefan Püngeler in mehreren renommierten Sternerestaurants Deutschlands seine Erfahrungen sammeln konnte, stehen seit 2019 zwei Generationen gemeinsam am Herd: Küchenchef Stefan Püngeler und seine Eltern Consœur Petra und Confrère Werner Püngeler, Vice-Conseiller Culinaire Honoraire. Diese Zusammenarbeit ist eine gelungene Kombination aus Innovation und Tradition: Beim Concours National des Jeunes Chefs des Rôtisseurs 2021 in Frankfurt belegte Confrère Stefan Püngeler den 3. Platz und vertrat damit sehr würdig das Familienerbe. Seine Mutter war nämlich bereits 1987 die erste weibliche Weltmeisterin der Chaîne des Rôtisseurs.

Das Menü erfreute nicht nur den Gaumen, sondern war auch ein Augenschmaus. Amuse-Bouche Panna Cotta vom weißen Spargel, Lachstatar, Bärlauch – Tunfisch & Spargelsalat (asiatisch), Avocado, Sesam Mango – Confiertes Eußerthaler Saibling, gegrillter grüner Spargel, Artischocke, Estragon Beurre Blanc

– US Flat Iron, Weißer Spargel, Rosmarin Kartoffel, Sauce Colbert – Magic Mushroom Erdbeere, griechischer Joghurt, Mandel.

Begleitende Weine: 2021 Grüner Sylvaner, Weingut Hochdörfer, LD-Nußdorf, 2020 Grauburgunder Rosenkranz, Weingut Theo Minges, Flemlingen, 2015 Pinot Noir, Weingut Siegrist, Leinsweiler, 2020 Scheurebe, Weingut Bernhard Koch, Hainfeld.

Als Überraschung unserer Bailliege erhielt jeder Teilnehmer einen Spargel aus weißer belgischer Schokolade. Die gelungene Veranstaltung wurde mit viel Beifall beklatscht. Bailli Rolf Bauer überreichte eine gerahmte Urkunde und Blumensträuße an Confrère Stefan Püngeler, seine Mutter Consœur Petra Püngeler und Lebensgefährtin Michaela. Die Ehrung der Schwarzen und Weißen Brigade übernahm Confrère Peter Kinzer, Vice-Conseiller Culinaire. Zum Ausklang gab es noch ein frisch gezapftes Pils, Café und Digestif. Ein unvergessener, genussreicher Nachmittag ging zu Ende.

*Text: Edna Gander, Vice Chargée de Presse
Fotos: Rolf Bauer, Bailli und Beate Dingler*



Restaurant Schneider

Hauptstraße 88 · 76857 Dernbach

Tel. 06345 83 48 · info@schneider-dernbachtal.de



SCHWEIZER BAILLIAGE THURGAU & BAILLI DÉLÉGUÉ DANIEL JAEGGI, LIECHTENSTEIN ZU GAST IN DER PFALZ

Die Schweizer Bailliege Thurgovie unternahm eine Busreise mit 23 Chaîne Mitgliedern in die Bailliege Pfalz-Saar-Mosel, begleitet von Bailli Délégué Daniel Jaeggi aus Liechtenstein und seiner Frau. Unter anderem machten Sie einen Stopp in unserem Mitgliedsbetrieb in Neuleiningen, im Restaurant Alte Pfarrey bei Confrère Silvio Lange, der sie mit einem tollen Menü und dazu passenden Weinen aus der Pfalz verwöhnte. Service und Küche wurde mit großem Lob bedacht.

Ihr Abschluss führte die Gruppe nach Saarburg in den „Saarburger Hof“ zu Confrère Klaus Diewald und seiner Frau Eli. Begrüßt wurde die Chaîne-Gruppe auf der Terrasse bei strahlendem Sonnenschein von Bailli Rolf Bauer und Bailli Honoraire Ulrich Schröder. Die Gruppe wurde mit einem hervorragenden Déjeuner Amical und begleiteten Weinen u.a.

einem Spätburgunder trocken von Confrère Ökonomierat Weingut Petgen-Dahm verwöhnt. Zu den Dessertvariationen wurde ein 2010 Saarburger Rausch Beerenauslese von Confrère Weingut Armin Appel gereicht.

Bailli Reinhard Stäuble bedankte sich zum Abschluss des Tages, bevor es zurück in die Schweiz ging, für die hervorragende Gastfreundschaft und die Überraschung während des Menüs, da in Saarburg Weinfest stattfand und der Mittag von den musikalischen Klängen des Festumzuges begleitet wurde. Bailli Délégué Daniel Jäggi und alle Mitglieder der Gruppe waren sich einig, dass diese schöne Reise ihren krönenden Abschluss in Saarburg gefunden hatte.

Text & Fotos: Rolf Bauer, Bailli



„BACK TO HE ROOTS“ IM LANDGASTHOF LOSTAU

Der klassische Grillabend modern interpretiert

Dîner Amical am 08.07.2022: Aufgrund der Unbilden des Wetters wurde unser traditionelles Sommerfest kurzerhand zur Küchenparty. Während Bailli Claas Plesch und Maitre Rotisseur Katharina Kühn die Gäste noch im blumenreichen Innenhof mit Cocktails und kleinen Gourmandise empfangen konnten, bereitete sich Küchenchef Oliver Kühn auf die Erstürmung der Küche vor. In diesem Jahr hieß es „back tot he roots“. Der klassische Grillabend wurde neu interpretiert und zum „Barbecue vom Feinsten“.

Barberie-Ente vom Rotisserie-Spieß, Bavette vom Canadischen Rind, Schaschlik – voll ungarisch, Seeteufelspieße und vieles mehr erfreute die Gaumen der Gäste. Die bestens auf das Essen abgestimmten Weine oder ein kühles Bier vom Fass wurden im großen Saal des Landgasthofes am Tisch serviert und als krönender Abschluss gab es ein Käse- und Dessert-Buffet, an welchem die süßen Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste zubereitet wurden.

*Text & Fotos: Antje Plesch,
Vice chargée de Presse*

Landgasthof Lostau „Zur Erholung“
Möserstr. 27 · 39291 Lostau / Elbe
Tel. 039222 90 10 · www.landgasthof-lostau.de

GOLFTURNIER ZU GUNSTEN DER CHAINE-STIFTUNG

Dîner Amical im Hugos in Dessau

Dîner Amical am 10.09.2022: Am Freitag wurde eine Brotzeit ganz besonderer Art serviert. Herzhafte Köstlichkeiten sowie internationale Brotspezialitäten waren liebevoll auf einem „Grazing Table“ angerichtet und erfreuten Auge und Gaumen.

Die Golfspieler starteten am Samstag gemeinsam mit einigen Mitgliedern des ortsansässigen Golfclubs zu einem Scramble über 18 Löcher auf dem wunderschön angelegten Golfplatz, den Bailli Hon. Burchard Führer auf dem Gelände der früheren Junkers-Werke Dessau nach einer aufwendigen Sanierung des Areals hat anlegen lassen. Am Abend konnte Bailli Claas Plesch zusammen mit dem Präsidenten des Golfclubs die Sieger des Turniers ehren und einen stolzen Betrag von 500,00 € zu Gunsten der Chaine-Stiftung entgegennehmen.

Das Dîner Amical stand unter dem Motto „BBQ around the world“. Nach zwei weinbegleiteten Vorspeisen wur-

den zum Hauptgang, aus Rippchen Asian Style, Namibischem Rib Eye und Crucetta vom Iberico sowie zahlreichen Beilagen, Chutneys und Saucen internationale Bierspezialitäten gereicht. Ein Highlight war das Höhenfeuerwerk, mit welchem wir vor dem Hauptgang überrascht wurden.

Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse



Restaurant Hugos

Junkersstraße 52, 06847 Dessau-Roßlau
Tel. 0340 54 07 40 40 · www.hugos-steakhaus.de

DINER MAISON IM FLAIR HOTEL DEUTSCHES HAUS ARENDSEE

WAS LANGE WÄHRT WIRD GUT

Dîner Maison, 27.08.2022: Nach zwei Jahren pandemiebedingter Wartezeit konnten wir nun endlich das traditionelle Aufnahmeessen im Flair Hotel Deutsches Haus in Arendsee in der Altmark, welches bereits seit 2020 Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs ist, durchführen.

Maître Hôte SASCHA BANNIER hatte dazu bereits am Freitagabend zu einem Barbecue an der Feierscheune eingeladen. Umrahmt wurde das kulinarische Angebot von kleinen Geschichten und Sagen, mit denen den Gästen der Arendsee und die Altmark nähergebracht wurden.

Am Samstag lud uns Officier Bettina Hennig in die „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ ein, wo der Baumkuchen noch heute nach dem Ursprungsrezept aus dem Jahr 1807 in reiner Handarbeit, wildwachsend am offenen Feuer auf einer sich drehenden Holzwalze aufgekellt und gebacken wird, wovon wir uns in einer Führung durch die Backstube mit vielen interessanten Informationen selbst überzeugen konnten. Natürlich konnten die unterschiedlichen Produkte rund um den Salzwedeler Baumkuchen im Anschluss auch bei einer Tasse Kaffee verkostet werden. Hierfür nochmals unseren herzlichen Dank!

Bei dem Dîner Maison am Abend stellte die Küche des Flair Hotel Deutsches Haus Arendsee ihr Können unter Beweis und überzeugte uns mit einem grandiosen 6-Gang-Menü, in dem auch die traditionelle Original altmärkische Hochzeitssuppe nicht fehlen durfte. Begleitet wurde das Menü von ausnahmslos hochwertigen und professionell abgestimmten Weinen deutscher Weingüter.

Maître Hôte SASCHA BANNIER und sein gesamtes Team haben mit Feuereifer und viel Liebe zum Detail gezeigt, dass sie stolz darauf sind, Mitglied unserer Bruderschaft zu sein und haben uns einen unvergesslichen Abend bereitet. So war es Bailli Claas Plesch auch eine große Freude, am Ende des Abends die goldene Plakette als nach Außen sichtbares Zeichen der Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs an SASCHA BANNIER überreichen zu dürfen.

Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Fotos: Dr. Harald Schmicker



Flair Hotel Deutsches Haus Arendsee

Friedenstraße 89 + 91, 39619 Arendsee (Altmark)
Tel. 039384 25 00 · www.dh-arendsee.de

ZWISCHEN ORIENT & OKZIDENT

*im Feinschmecker Restaurant „Der Steinort“ im Boutique Hotel Wassersleben
an der Flensburger Förde*



Table Maison, 23. Juli 2022: Patron Eicke Steinort empfing uns mit seinem Team im eleganten Panoramarestaurant mit Meerblick. Stilvolle Beleuchtung, maritime Originale im Goldrahmen und die gediegene Tafelkultur mit Silber von Robbe & Berking unterstreichen die anspruchsvolle und einladende Atmosphäre.

Von 1997 bis 2000 erlernte Eicke Steinort den Beruf des Kochs im Hotel Wassersleben. Danach arbeitete er 18 Jahre in Sternerestaurants (darunter auch Chaîne-Häuser) in London, Hamburg, Wolfsburg, auf Kreta, in Dubai, Istanbul und München. 2018 übernahm er seinen Ausbildungsbetrieb als Inhaber. Seit 2020 ist das Haus Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet-Festival. Es gab also viele gute Gründe dieses Haus mit seiner einmaligen Lage direkt an der Flensburger Förde und seiner kreativen Küche für die Chaîne zu entdecken. Wir gingen entspannt auf die kulinarische Reise. Was wir erlebten, war ein raffiniertes Menü mit vielen Details und Aromen, handwerklich perfekt, liebevoll arrangiert und dekoriert. Der Gruß aus der Küche: Fenchel, Rote Beete, Seehecht mit einer Vinaigrette mit Kalbszunge. Dann wurden weitere kleine Köstlichkeiten serviert: Aus-

gebackene Parmesankügelchen, Gurke mit Limette und Imperial Kaviar, Kalbsbries, Ayo blanco mit Blaubeere und grünen Kräutern. Im nächsten Gang gab es eine Rotbarbe mit leichter Bouillabaisse und jungem Knoblauch. Daran schloss sich der Hauptgang mit Zweierlei vom Deichlamm, Zucchini und Quinoa an. Zum Dessert wurden wir mit Süruper Erdbeeren mit Basilikum und Yuzu verwöhnt. Yuzu ist eine Kreuzung von Zitruspflanzen. Ihr Saft wird in der anspruchsvollen Küche verwandt, da er ein komplexeres Aroma als die Zitrone bietet – sauer, aromatisch, leicht bitter und saftig. Eicke Steinorts französisch geprägter Kochstil kombiniert regionale Produkte und internationale Elemente, unterschiedliche Techniken und Garmethoden. Die ausgeklügelten Aromen und Konsistenzen haben uns begeistert! Das war ein Augen- und Gaumenschmaus von exzellenter Qualität mit einem kompetenten und herzlichen Service.

Wir kommen gerne wieder und freuen uns, dass Eicke Steinort mit seinem Haus Mitglied unserer Bailliage werden wird.

Text & Fotos: Dr. Susanne Andree, Vice Chargée de Presse

Boutique Hotel Wassersleben

Wassersleben 4 · 24955 Harrislee

Tel. 0461 77 420 · hotel@hotel-wassersleben.de · www.hotel-wassersleben.de

NORDFRIESISCHE KÖSTLICHKEITEN AUF DER HAMBURGER HALLIG

Déjeuner, 09. September 2022: Erik Brack und sein Team begrüßten uns zu einem Erlebnis der ganz besonderen Art. Viele Chaîne-Mitglieder kennen ihn und erinnern sich gerne an die zahlreichen kulinarischen Höchstleistungen aus der Zeit, als Erik Brack Küchendirektor auf der „MS Deutschland“ war. Schon bevor die Deilmann-Reederei in die Insolvenz geriet, machte er sich selbständig und übernahm die Nationalparkgaststätte Hallig-Krog.

Damit sind einige Verpflichtungen verbunden. Der Hallig-Krog auf der ca. fünf Meter hohen Warft (ein von Menschenhand geschaffener Hügel im Wattenmeer) kann nur erhalten werden, wenn jedes Jahr die Schäden der Sturmfluten denkmalgerecht ausgebessert werden. Denn Deiche gibt es auf den Halligen nicht, auch keine Dünen; das ist der Unterschied zu vielen der anderen Nordfriesischen Inseln.

Erik Brack überraschte zur Begrüßung mit dem selbst kreierten „Hallig-Spritz“, einem haus-gemachtem Sanddornlikör, der mit Prosecco aufgeschäumt wird. Es folgte als Vorspeise die sogenannte „Wattwanderung“, eine köstlich intensive Essenz aus Krabben-schalen mit Nord-seegarnelen, Miesmuscheln, einer gebratenen Jakobsmuschel auf Trüffeln und frisch geerntetem Queller, der in der Verlandungszone des Watts wächst und durch die häufige Überflutung mit Nordseewasser seinen feinsalzigen Geschmack erhält. Begleitet wurde der Gang von einem frischen 2020 Austernfischer Weißwein QbA.

Weiter ging es mit einer „Salzwiesenexkursion“, die den Produkten der vielen „Landschafts-gärtner“ an der nordfriesischen Küste gewidmet war, den Schafen. Ohne diese wären die Warften und Deiche nicht zu halten: Sie fressen das Gras und sorgen damit für

kräftige Wur-zeln, düngen den Rasen, verdichten den Boden und vertreiben durch ihr Trampeln Tiere wie Maulwürfe und Mäuse, die den Deich aushöhlen.

Aus der Küche kam ein großartiges Arrangement von fast allem, was die Lämmer bieten: Saltimbocca von der Lammleber, Lammfilet unter einer Kräuterkruste, confierte Lammschulter und Lammherzragout auf Pastinakenpüree mit Pfifferlingen. Als Wein dazu gab es einen trockenen 2018 Montepulciano DOC. Das Dessert „Heiß-Kalt-Beerenstark“ überzeugte durch eine Schokoladentarte, Mango-Eis und frische Beerenfrüchte der Saison.

Erik Brack mit seiner Kreativität und seiner Fähigkeit der gekonnten Umsetzung einer Idee, regionale Produkte respektvoll und möglichst vollständig zu verwerten, hat uns ein weiteres Mal überzeugt. Wir werden im nächsten Jahr sicher wiederkommen!

Text: Prof. Dr. Götz von Rohr, Officier



Hallig-Krog, Erik Brack

25821 Reußenköge

Tel. 04671 942 788 · www.hallig-krog.de



SOMMERFEST IM TASCHENBERGPALAIS

Dîner Amical, 2. Juli 2022: Mit Maître Rôtisseur Gerd Kastenmeier hat die Bailliage Sachsen ein neues professionelles Mitglied im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden, was schon seit Jahren ein treues Chaîne-Haus ist. 2019 hielt im Hotel das „Kastenmeiers“ Einzug. Das Restaurant wurde vom „Feinschmecker“ schon mehrfach zu einem der besten Fischrestaurants Deutschlands gekürt.

Mit dem diesjährigen Sommerfest gab Gerd Kastenmeier seinen Einstand bei der Chaîne. Geplant war eigentlich ein großes Barbecue im historischen Kurländer Palais, doch dafür hatten sich zu wenig Gäste angemeldet. So wurde kurzerhand umgeplant und ein Menü im lauschigen Innenhof des Taschenbergpalais serviert. Nach dem Empfang mit Champagner Taittinger kamen die Freunde von Fisch und Meeresfrüchten auf ihre Kosten. Fleischliebhaber konnten sich mit dem Besten vom Rind verwöhnen lassen.

Neben gutem Essen war es vor allem die persönliche und begeisternde Art von Gerd Kastenmeier, die dem Abend das Besondere gab. Er war selbst oft an unserem Tisch, stellte die einzelnen Gänge vor und ließ uns seine Leidenschaft für Fisch und Wein spüren. Als Gastgeber mit ganzem Herzen verstand er es, die Gäste mitzureißen.

Der warme Sommerabend, das Flair im malerischen Innenhof des Hotels und der herzliche Service des gesamten Teams um Gerd Kastenmeier rundeten unser kleines Sommerfest ab. Danke für diesen schönen Abend!

*Text: Gunter Anton, Bailli
Fotos: Anke Anton, Vice Chargée de Presse
& Richard Anton, Chevalier*

Kastenmeiers

Das Fischrestaurant im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden

Taschenberg 3 · 01067 Dresden · Tel. 0351 48 48 48 01

www.kastenmeiers.de · www.kempinski.com/dresden

DINER AMICAL IM RESTAURANT MAGDA, ERFURT-ALACH

Kurz nach seiner Wahl zum Bailli der Bailliage Thüringen konnte Confrère Dirk Müller eine Reihe von illustren Gästen zum Sommerfest im Restaurant MAGDA in Erfurt-Allach begrüßen. Hervorzuheben sind dabei der Argentier d'Allemagne, Michael Zacharias mit Gattin sowie der Bailli Sachsen, Gunter Anton, mit Frau und Sohn. Im stilvoll hergerichteten Geviert des früheren Dreiseithof, bei wunderbarem Sommerwetter verwöhnte uns Maître Rôtisseur, André Radtke, mit einem fünfgängigen Überraschungs-Menü.

Beim Amuse-Bouche stachen die verschiedenen Brotsorten, des ortsansässigen Bäckers hervor. Als ersten Gang wurde gepökelt Rind auf Avocado mit Papaya-Mango-Salsa serviert. Dazu wurde einen Savignon-Blanc des Weingutes Manz, Weinolsheim ausgeschrieben. Als nächstes gab es einen Burrata um-

spült von einer Tomatenessenz. Der passende Wein kam vom Weingut Bernard Pawis aus Freyburg. Ein köstlich zubereiteter Saibling mit Ravioli, Bohnen und Pfirsich wurde anschließend serviert, Ein Riesling-Kabinett von der Nahe, Weingut Korell, rundete diesen Gang ab. Bardierter Kaninchenrücken an Artischocke, Zucchini und Kokos schloss sich an. Ein Chardonnay & Mauzac aus dem Languedoc des Weingutes Chateau Arrogant Frog ergänzte das Gericht. Das köstliche Dessert „Goldene Beete“ mit Schafsjogurt und Honig setzte den Schlusspunkt unter ein bestens zubereitetes Menü – die Überraschung war perfekt gelungen. Der Bailli bedankte sich herzlich bei Confrère Radtke und seinem aufmerksamen Team für den gelungenen Abend.

Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse



Restaurant MAGDA

Brauhausgasse 3 · 99090 Erfurt-OT Alach · Tel. 036208 24 38 96
info@restaurant-magda.de · www.restaurant-magda.de

SCHWERPUNKT QUALITÄT – LEICHT (,) SINNIG PRÄSENTIERT

Regionaler Genuss im Vordergrund

Die hervorragenden Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr im Restaurant Hasenlee bewogen uns, diese nächste Einladung mit einem Einblick in die Erzeugung der heimischen Lebensmittel zu erweitern: bei bestem Sonnenschein lädt Hausherr Josef Grothues zum exklusiven Hofrundgang und stellt die verschiedenen Produktionsfelder des Hofes vor. Von Spargel über Beeren bis hin zur Obstverarbeitung betreibt Hof Grothues Potthoff vom Anbau bis zur Vermarktung von hochwertigen Produkten, auch im eigenen Hofladen bis hin zur Verköstigung im Restaurant.

Bereits optisch entzückt freuen wir uns mit den Gästen Petra und Rüdiger Kückelhaus nun auf die gustatorische Einlösung des zuvor erlebten Versprechens, welcher die Veranstaltung aus dem Vorjahr noch übertrumpft. Besonders hervor sticht das Kirschorbet mit Kaninchen-Rillette und Pistazie! In nahezu jedem Gang tauchen selbst geerntete Zutaten auf, so dass sich neben dem lustvollen kulinarischen - zu-

sätzlich reueloser regionale Genuss ausbreitet. Dazu ebenfalls passend als heimlicher Star des Abends der reichlich ausgeschenkte Riesling Untersten vom Weingut Peter Lauer aus Ayl.

Die Anmoderation der präsentierten Speisen übernimmt Maître de Cuisine Daniel Wobbe selbst; leicht lächelnd in dem Wissen der nachfolgenden Gaumenfreuden und ergänzend zu dem beeindruckenden Esprit des Serviceteams, welches die Verwöhnung virtuos serviert.

Gastgeber Marcel Tekaats und sein Team verstehen es sehr eindrucksvoll, moderne regionale Küche kunstvoll darzureichen und die Tafelkultur zeitgemäß zu präsentieren. Als stilvolle Erinnerung an diesen wunderbaren Abend gibt es eine Kostprobe selbst hergestellter Limetten-Erdbeer-Marmelade mit auf den Heimweg.

Text & Fotos: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse





DELIKATESSEN FÜR DEN GAUMEN & DIE OHREN

Déjeuner Amical, 21. August 2022: Das sommerliche Déjeuner Amical der Chaîne des Rôtisseurs im Hinterding in Lengerich hat seit vielen Jahren Tradition. Und Maître Rôtisseur Klaus Weingartz und Chef de Table Elke Zeitner wissen ganz genau, was Tradition in der Villa Hinterding bedeutet, die 1904 erbaut und in den letzten Jahren von beiden behutsam renoviert wurde: Das Alte bewahren und das Neue wagen. Und so fand das diesjährige Déjeuner Amical das erste Mal in lockerer Runde im wunderschönen Garten der Villa statt, begleitet durch Jazz-Musik von Uwe Seyfert und Thorsten Wiggers, die jeden zum Mitswingen animierte. Für den Gaumen gab es ein Flying Buffet mit 8 Gängen, die alles von Gambas, Lachstatar, Wachteln, Jakobsmuscheln, Bretonischer Scholle, Roastbeef vom Black Angus Rind, Rehragout und Dessert mit Eis, Schokolade, Crème Brûlée und frischen Beeren auf den Teller

brachten, was die Küche zu bieten hatte. Das sommerliche Wetter tat ein Übriges dazu, dass sich alle Teilnehmer rundum wohl fühlten, vor allem auch die, die nach längerer Zeit wieder einmal den Weg zur Chaîne gefunden hatten. Conscœur Christiane Kuhlmann und Confrère Reinhold Schmelter freuten sich über die silberne Commandeur-Plakette für jeweils 10-jährige Mitgliedschaft, Reinhold Schmelter zudem über seine Promotion zum Vice Conseiller Culinaire. Und so endete die Veranstaltung erst am späten Nachmittag, als alle noch mit der Musik in den Ohren und dem Geschmack auf der Zunge die Villa in der Hoffnung verließen, alle Gäste bald.

Text: Horst Wüstenbecker, Bailli

Fotos: Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions,

Heidi Krusemeyer – Dame de la Chaîne &

Anja Wüstenbecke – Dame de la Chaîne



Hinterding Restaurant-Hotel

Bahnhofstraße 72 · 49525 Lengerich · Tel.05481 942 40
www.hinterding-lengerich.de · mail@hinterding-lengerich.de

TERMINE 2022

OKTOBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.10.	Gourmet-Etage des KaDeWe	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
21.10.	Waldorf Astoria Hotel	Ordentliche Mitgliederversammlung 2022	Berlin	National
21.10.	Restaurant Austernbank	Chapitre Berlin	Berlin	National
22.10.	Burghotel Staufenek	Dîner Amical „Herbstliche Genüsse“	Salach	Baden-Württemberg
23.10.	Burgrestaurant Nideggen	Déjeuner Amical	Nideggen	Mittelrhein
28.-30.10.	Relais & Chateaux Schlosshotel Burg Schlitz	„Goldener Oktober“ - Wochenende	Hohen Demzin	Hamburg
28.10.	Restaurant Visier	Dîner Amical „Weltmeisterliches im Oktober“	Lehrte	Niedersachsen
29.10.	Saarburger Hof / Weingut Appel	Dîner Amical	Saarburg	Pfalz-Saar-Mosel
29.10.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken
29.10.-01.11.	Mit Confrère Giuseppe Saitta	Reise nach Piemont		Nordrhein

NOVEMBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.-06.11.		Chapitre d'Allemagne	Meißen / Radebeul	Sachsen
05.11.	Hotel Castell	Dîner Amical „Gänseessen“	Leinsweiler	Pfalz-Saar-Mosel
05.11.	Gasthof Zum Hirsch	Dîner Amical	Neukirch	Bodensee
06.11.	Restaurant Schwögler	Dîner Amical „Fisch in Rot“	Bad Abbach	Bavière Orientale
11.11.	Radisson Collection Hotel	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
12.11.	Restaurant Bürgerspital Dîner Amical „Trüffel“ Weinstuben	Déjeuner Amical	Würzburg	Franken
12.11.	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Déjeuner Amical	Kiel	Schleswig-Holstein
12.11.	Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical „Big-Bottle“	Stolberg/Südharz	Sachsen-Anhalt
12.11.	Restaurant Schiff	Dîner Amical „Trüffel“	Remseck/Aldingen	Baden-Württemberg
17.-20.11.		Chapitre Sylt		Sylt
18.11.	Restaurant Chapeau La Vache	Dîner Amical	Bremen	Bremen-Westnieder-sachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
19.11.	Restaurant Taku	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein

NOVEMBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
21.11.	Restaurant Opera	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
25. - 26.11.	Romantik Hotel Braunschweiger Hof	Weihnachtliches Wochenende	Bad Harzburg	Niedersachsen
26.11.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißensstadt	Franken
26.11.	Landidyll Hotel Erbgericht	Dîner Amical	Wilthen OT Trautewalde	Sachsen
26.11.	Restaurant Im Schiffchen	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein

DEZEMBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.12.	Schlosshotel Kronberg	Dîner Amical „Advent Gala“	Kronberg/Ts.	Hessen
02.12.	Hotel Schloss Wilkinghege	Table Maison „Weihnachten im Schloss“	Münster	Westfalen-Lippe
03.12.	Mühle am Schlossberg	Dîner Amical	Wartenberg-Rohr- bach	Pfalz-Saar-Mosel
03.12.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Weihnachtsfeier Dîner Amical	Ilseburg	Sachsen-Anhalt
03.12.	Hotel Adler	Déjeuner Amical „Nikolaus“	Asperg	Baden-Württemberg
03.12.	Hotel Waldorf Astoria Berlin	Dîner Amical „Nikolaus“	Berlin	Berlin-Brandenburg
04.12.	Romantik Hotel Hirschen	Dîner Amical „Weihnachtsfeier“	Parsberg	Bavière Orientale
08.12.	Landhaus Kuckuck	OMGD Charity	Köln	Mittelrhein
11.12.	Restaurant Wullenwever	Dîner Amical „Advent in Lübeck“	Lübeck	Schleswig-Holstein
11.12.	Hotel Marina	Advents-Déjeuner Amical	Bernried	Munich & Haute Bavière
16.12.	Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical „Weihnachtsfeier“	Nürnberg	Franken
17.12.	Hotel Dollenberg	Dîner Amical „Weihnachtszauber im Schwarzwald“	Bad Peterstal-Gries- bach	Baden-Schwarzwald
31.12.	Landhaus Biewald	Silvester Gala	Friedland	Niedersachsen

JANUAR 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
07.01.	Restaurant Stadtpfeiffer	Dîner Amical „Jahresauftakt“	Leipzig	Sachsen
22.01.	Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
28.01.	Restaurant Gabriels Im Kaiserhof	Dîner Amical „Start ins Neue Jahr“	Münster	Westfalen-Lippe

TERMINE INTERNATIONAL 2022/2023

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
05.11.	South Africa - Cape Town	Chapitre of South Africa	Bailli Délégué: M. François Ferreira
05.11.	Germany - Meissen	Chapitre of Germany	Bailli Délégué: M. Klaus Tritschler
19.11.	Seoul - Seoul	Chapitre of Seoul	Bailli Délégué: Mr. Roland Hinni
26.11.	South Africa - Mossel Bay	Chapitre of South Africa	Bailli Délégué: M. François Ferreira
03.12.	Guyana - Cayenne	Chapitre of Guyana	Bailli Délégué: M. Georges Nouh-Chaïa
10.12.	Kuwait - Kuwait City	Chapitre of Kuwait	Bailli Délégué: M. Mohamed Najja
17. - 19.02.	Portugal - Lisbon	Grand Chapitre 50th anniversary of the Portugal Bailliage	Bailli Délégué: Mr. Paulo José Da Luz Amado
27.02.	Japan - Tokyo	Chapitre of Japan	Bailli Délégué: M. Koji Fukuda

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de | Änderungen & Irrtümer vorbehalten

Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Allemagne e.V.,
Klaus Tritschler, Bailli Délégué

Chefredaktion,

Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 -15 · Fax -19

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für

die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn
kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen
der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

Auflage: 5.000 Stück **Erscheinung:** 4 x pro Jahr

Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.
Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deißner – Chargée de Presse
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 0 · Fax -19
mail@chaine.de · www.chaine.de

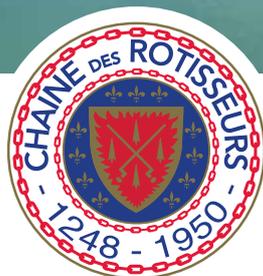
**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2023,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.12.2022.**

**SAVE
THE DATE!**

BODENSEE

97. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE
01. bis 04. Juni 2023

kulinarisch. traumhaft.



**FÜR STARKE FRAUEN.
MIT EINER SCHWÄCHE
FÜR SCHÖNE DINGE.**

Die Iron Walker von Wempe ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherskunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE
IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | Brillanten 0,8 ct. | 5.475 €

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12

UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE GMBH & CO. KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG